






CE118PF

# Microwave Oven

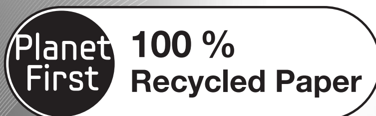
## Owner's instructions & Cooking guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.




**This manual is made with 100 % recycled paper.**










# contents



# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS


WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.


CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Warning; Fire hazard |  | Warning; Hot surface |
|  | Warning; Electricity |  | Warning; Explosive material |
|  | Do NOT attempt. |  | Do NOT touch. |
|  | Do NOT disassemble. |  | Follow directions explicitly. |
|  | Unplug the power plug from the wall socket. |  | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
|  | Call the service center for help. |  | Note |
|  | Important | | |

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

**⚠ WARNING (Microwave function only)**

- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household only.
- **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.





- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed.
- Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
- The appliance should not be cleaned with a water jet.









- This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
- Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
- If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
- The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
- The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.



## WARNING (Oven function only) - Optional

- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- A steam cleaner is not to be used.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.











This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

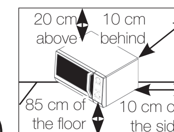
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.




2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)
4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.









☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

**1.** Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

**2.** Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

**3.** To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

**4.** Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

**DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate

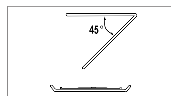




- Prevent the door from closing correctly

**Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

**NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
**Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

|  **WARNING** | |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. |  |  |  |  |
|  | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. |  |  |  |  |
|  | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. |  |  |  |  |





| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not touch the power plug with wet hands. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✔ | ✔ | | |
| Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✔ | ✔ | ✔ | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✔ | ✔ | | |
| Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✔ | ✔ | | |
| Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.<br>In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |









| CAUTION | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)

(2) door hinges (broken or loose)

(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.





- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

**(Applicable in countries with separate collection systems)**

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

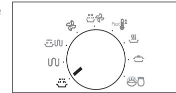
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

# quick look-up guide

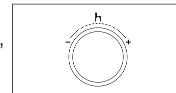


**I want to cook some food.**

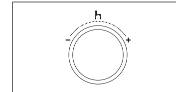
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** ( ) mode position.



2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.

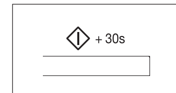


3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**



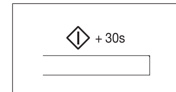
4. Press **Start/+30s** ( ) button.

**Result:** Cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.




**I want to add an extra 30 seconds.**

Leave the food in the oven.
Press **Start/+30s** ( ) button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

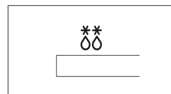




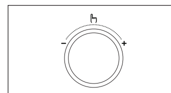


**I want to Power defrost some food.**

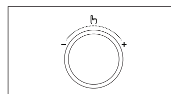
1. Press the **Power Defrost** (⁂) button.



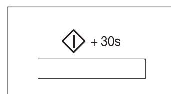
2. Set the cooking category by turning the **Multi Function Selector Dial.** Press **Multi Function Selector Dial** to set desired.



3. Select the weight by turning the **Multi Function Selector Dial** as required.



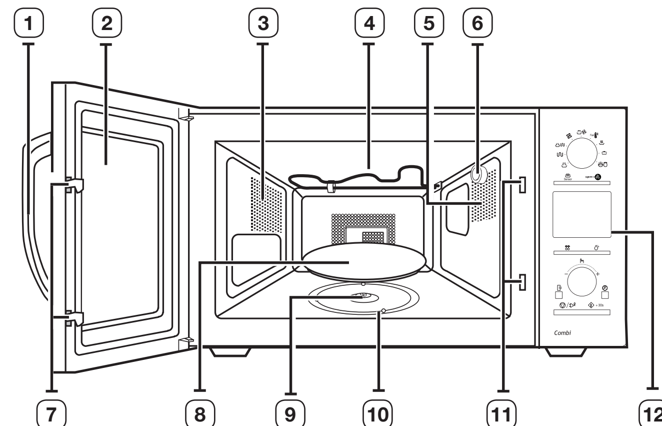
4. Press **Start/+30s** (◇) button.




**Result:** Defrosting starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

# oven features

## OVEN




1. DOOR HANDLE
2. DOOR
3. VENTILATION HOLES
4. HEATING ELEMENT
5. LIGHT
6. WATER BOWL HOLDER
7. DOOR LATCHES
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL





## CONTROL PANEL



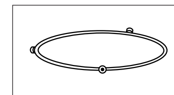

1. MICROWAVE MODE
2. GRILL MODE
3. MICROWAVE+GRILL MODE
4. CONVECTION MODE
5. MICROWAVE+CONVECTION MODE
6. FAST PREHEAT MODE
7. AUTO REHEAT FEATURE MODE
8. AUTO COOK MODE
9. FERMENTATION (DOUGH + YOGURT) FEATURE MODE
10. SENSOR COOK BUTTON
11. SLIM FRY BUTTON
12. POWER DEFROST BUTTON
13. STEAM CLEAN BUTTON
14. DEODORIZE BUTTON
15. CLOCK BUTTON
16. STOP/CANCEL/ECO BUTTON
17. START/+30S BUTTON
18. DISPLAY
19. MODE SELECTOR DIAL
20. MULTI FUNCTION SELECTOR DIAL

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

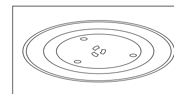
1. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   **Purpose:** The roller ring supports the turntable.



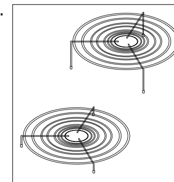
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   **Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



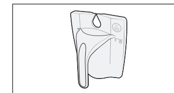
3. **High rack, Low rack,** to be placed on the turntable.

   **Purpose:** The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



4. **Clean water bowl,** to be placed at the right side of the oven.

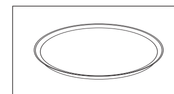
   **Purpose :** The water bowl can be used to clean.



**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

5. **Crusty plate**, to be placed on the turntable.

   **Purpose:** The crusty plate is used to brown botton of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.

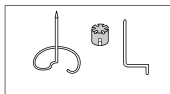






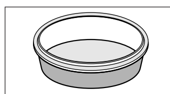
6. **Roasting spit, coupler barbecue and Skewer** to be placed in the glass bowl.

   **Purpose:** The roasting spit is a convenient of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.



7. **Glass bowl,** to be placed on the turntable.

   **Purpose:** Roasting stand is placed on the glass bowl.



# oven use

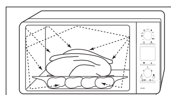
## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking principle.

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.



2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food.

## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “Troubleshooting” on the 43 page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100 % - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start/+30s** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start/+30s** (◇) button the appropriate number of times.




**Result:** The oven heats the water for 4 or 5 minutes. The water should then be boiling.

## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

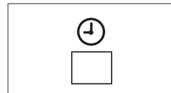




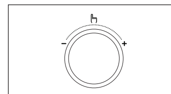


**Auto energy saving function**
If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes. Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

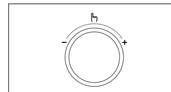
1. Press the **Clock** (⏲) button.



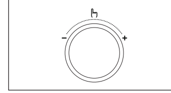
2. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set time display type. (12 H or 24 H)



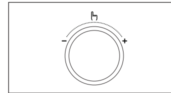
3. Press the **Multi Function Selector Dial** to complete the setup.



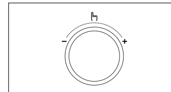
4. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the hour.



5. Press the **Multi Function Selector Dial**.

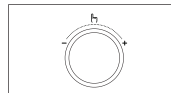


6. Turn the **Multi Function Selector Dial** to set the minute.



7. When the right time is displayed, press the **Multi Function Selector Dial** to start the clock.

   **Result:** The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

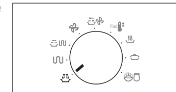
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

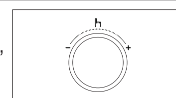
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave** (⩶) mode position.

   **Result:** The following indications are displayed:

   ⩶ (microwave mode)

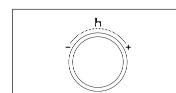


2. Turn **Multi Function Selector Dial** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to set the power level.



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.

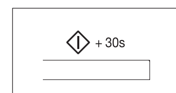
   **Result:** The cooking time is displayed.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.

   **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:

   - The oven beep and flash “0” 4 times.
     The oven will then beep one time per minute.




If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Multi Function Selector Dial** once. If you would like to change the power level during cooking, turn the **Multi Function Selector Dial.**

**Quick Start:**

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start/+30s** (◇) button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.





## POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

| Power level | Percentage | Output |
|---|---|---|
| HIGH | 100 % | 900 W |
| MEDIUM HIGH | 67 % | 600 W |
| MEDIUM | 50 % | 450 W |
| MEDIUM LOW | 33 % | 300 W |
| DEFROST | 20 % | 180 W |
| LOW | 11 % | 100 W |

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

| If you select a... | Then the cooking time must be... |
|---|---|
| Higher power level<br>Lower power level | Decreased<br>Increased |

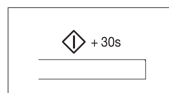
## ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start/+30s** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start/+30s** (◇) button six times.




## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

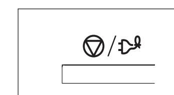
- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

| To stop the cooking... | Then... |
|---|---|
| Temporarily | Temporarily : Open the door or press the Stop button once.<br>**Result:** Cooking stops.<br>To resume cooking, close the door again and press the **Start/+30s** (◇) button. |
| Completely | Completely : Press the Stop button once.<br>**Result:** Cooking stops.<br>If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Eco** (⊘/⊸) button again. |

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode.

- Press the **Energy Save** (⊘/⊸) button.
  **Result :** Display off.
- To remove energy save mode, open the door or press the **Energy Save** (⊘/⊸) button and then display shows current time. The oven is ready for use.



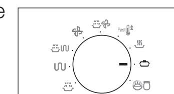
## USING THE AUTO COOK FEATURE

The 10 **Auto Cook** (⌂) features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Cook** (⌂) mode position.

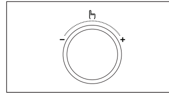




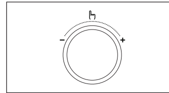




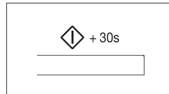
2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.




**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## USING THE AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 10 **Auto Cook** Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 4 are running with microwave energy only. Programmes no 5 to 6 are running with a combination of microwaves and grill. Programmes no 7 to 8 are running with a combination of microwaves and convection. Programme 9 to 10 are running with convection mode. Use oven gloves when taking out food.

| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **White Rice** | 150-200<br>200-250 | 5-10 | Weigh parboiled white rice and add double quantity of cold water. For example: when cooking 0.25 kg rice, add ½ liter cold water. Use glass pyrex bowl with lid. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. |
| 2 | **Broccoli florets** | 200-250<br>300-350<br>400-450<br>500-550 | 1-2 | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-550 g. Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. |
| 3 | **Sliced Carrots** | 100-150<br>200-250<br>300-350 | 1-2 | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 200-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-350 g. This programme is suitable for cauliflower |
| 4 | **Peeled Potatoes** | 300-350<br>400-450<br>500-550<br>600-650 | 3 | Wash and peel potatoes, cut into halves and put them into a glass bowl with lid. Add 15-30 ml of water (1-2 tablespoons). Stir after cooking. When cooking higher quantities stir once during cooking. |
| 5 | **Jacket Potatoes** | 200<br>400<br>600 | 5 | Use oven potatoes with a size of 200 g each. Pierce skin and set on the turntable. |





| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Roast Fish | 200-300 (1)<br>400-500 (2) | 3 | Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. |
| 7 | Fish Fillet | 200-300<br>400-500 | 2 | Put fish filets, such as salmon evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. |
| 8 | Roast Beef/ Roast Lamb | 1000-1100<br>1200-1300 | 10-15 | First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack. |
| 9 | Sponge Cake | 450-550 | 10 | First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then put dough into a round black metal baking tin, using baking paper on the bottom(diameter 26 cm). After beep sounds insert tin on the low rack. |
| 10 | Muffins | 250-300 | - | First, start programme. It will be indicate on the display as "HEAT", oven is preheating. And then pour dough into 6-8 paper or silicone cups for muffins and set on the low rack. After beep sounds insert rack. |

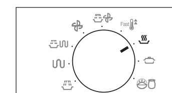
## USING THE AUTO REHEAT FEATURE

The 6 **Auto Reheat** ( ) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the size of the serving by turning the Dial knob.

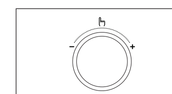
Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

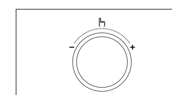
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Auto Reheat** ( ) mode position.



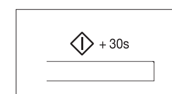
**2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



**3.** Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



**4.** Press the **Start/+30s** ( ) button.




**Result:** The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" 4 times. The oven will then beep one time per minute.





## USING THE AUTO REHEAT PROGRAMMES

The following table presents 6 **Auto Reheat** Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 to 3 are running with microwave energy only. Programmes no 4 to 6 are running with a combination of microwaves, grill and convection.

☛ Use oven gloves when taking out food.

| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Ready-Meal (chilled)** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). |
| 2 | **Soup (chilled)** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2-3 | Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir carefully before and after standing time. |
| 3 | **Mini Ravioli (chilled)** | 200-250<br>300-350 | 3 | Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave cling film. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce. |
| 4 | **Frozen Pizza Snacks** | 100-150<br>250-300 | - | Put frozen pizza snacks on the low rack. |
| 5 | **Frozen Chicken Wings** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2 | Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the high metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turnover, as soon as the oven beeps. |
| 6 | **Frozen Bread Rolls** | 100-150<br>(2 pcs)<br>200-250<br>(4 pcs)<br>300-350<br>(6 pcs) | 3-5 | We recommend to preheat the oven to 180 °C for 5 minutes using the convection function. Put 2 to 6 frozen bread rolls (-18 °C) in a circle on the low rack. This program is suitable for small frozen bakery products as bread rolls, ciabatta rolls and small baguettes. |



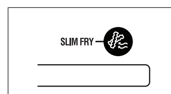


## USING THE SLIM FRY COOK FEATURE

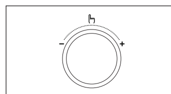
The 10 **Slim Fry** (⚘) cook features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the slim fry cook category by press the slim fry button.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly. ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

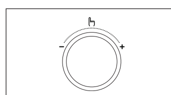
1. Press the **SLIM FRY** (⚘) button.



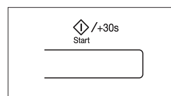

2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** (◇) button.




## USING THE SLIM FRY PROGRAMMES

The following table presents the 10 **Slim Fry** auto programmes for frying. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. You will use less oil compared to frying with oil fryer, while you will get tasty results. Programmes are running with a combination of convection, top heater and microwave energy.

| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Frozen Oven Chips** | 300-350<br>450-500 | - | Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). |
| 2 | **Frozen Prawns, Breaded** | 200-250<br>300-350 | - | Distribute frozen breaded prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. |
| 3 | **Frozen Chicken Nuggets** | 200-250<br>350-400 | - | Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). |
| 4 | **Frozen Potato Croquettes** | 200-250<br>300-350 | - | Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. |
| 5 | **Frozen Mini Spring Rolls** | 200-250<br>350-400 | - | Distribute frozen mini spring rolls evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. |












| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 6 | **Homemade French Fries** | 300-350<br>450-500 | 1-2 | Recommandations Preheat the oven up to 200 °C using the fast preheat function. Use hard to medium type of potatoes and wash them. Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g olive oil. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). |
| 7 | **Potato Wedges** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on low rack. |
| 8 | **Drumsticks** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on the crusty plate. Set plate on the low rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. |
| 9 | **Sliced Courgette** | 100-150<br>200-250 | - | Rinse and slice courgettes. Brush with 5 g olive oil and add spices. Put slices evenly on the crusty plate and set plate on high rack. Turnover after beep sounds. Press start to continue. (The oven keeps operating if you do not turn over). |
| 10 | **Apple Halves** | 300-350<br>400-450 | - | Rinse and core apples (each 150 g). Cut them into halves horizontally. Put halves with the cut side down on the crusty plate, add filling e.g. raisins or grated almonds. Put plate on low rack. After cooking serve with vanilla ice cream. |

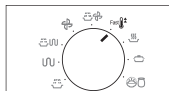




## FAST PREHEATING THE OVEN

For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

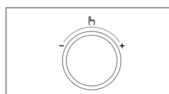
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Fast Preheat** (Fast) mode position.



**Result:** The following indications are displayed:

200 °C (temperature)

2. Set the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial**.
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Press the **Start/+30s** (◇) button.

+ 30s

**Result:** The oven is preheated to the requested temperature.
- Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
- After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

## USING THE POWER DEFROST FEATURE

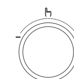
The **Power Defrost** (❄) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread, cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

Use only containers that are microwave-safe.

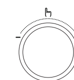
Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Power Defrost** (❄) button.

2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Select the size of the serving by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press **Start/+30s** (◇) button.

+ 30s

**Result:**
- Defrosting begins.
- The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.

5. Press the **Start/+30s** (◇) again to finish defrosting.

+ 30s

**Result:** When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.



CE118PFCX1_SWS_DE68-04220D_EN.indd 22 2013-08-28 5:58:56





## USING THE POWER DEFROST PROGRAMMES

The following table presents the various **Power Defrost** (⁂) programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.
Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

| Code | Food | Serving size (g) | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Meat** | 200-1500 | 20-90 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| 2 | **Poultry** | 200-1500 | 20-90 | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| 3 | **Fish** | 200-1500 | 20-80 | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| 4 | **Bread/ Cake** | 125-1000 | 10-60 | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |
| 5 | **Fruit** | 100-600 | 5-20 | Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. |

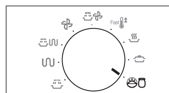




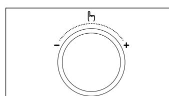
## USING THE AUTO FERMENTATION FEATURE

The 5 fermentation features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the auto fermentation category by press the fermentation button. First, place the food in the center of the turntable and close the door.

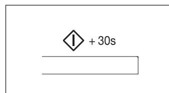
1. Turn **Mode Selector Dia**l to **Auto Fermentation** ( ) mode position.



2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the carious pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start/+30s** ( ) button.




## USING THE AUTO FERMENTATION PROGRAMMES

The following table presents how to use the auto programme for rising yeast dough or preparing yogurt.

| Code | | Food | Serving size (g) | Standing time | Recommendations |
|---|---|---|---|---|---|
| **Dough Proof** | **1-1** | Pizza dough | 300-500 | - | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film. |
| | **1-2** | Cake dough | 500-800 | - | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film. |
| | **1-3** | Bread dough | 600-900 | - | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with cling film. |
| **Homemade Yogurt** | **2-1** | Small dishes | 500 | 6 hours in fridge | Distribute 150 g yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5% fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. |
| | **2-2** | Large bowl | 500 | 6 hours in fridge | Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5% fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. |









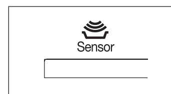


## USING THE SENSOR COOK FEATURE

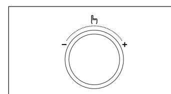
The 8 Sensor Cook (Sensor) features include/provide pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the Sensor Cook category by turning the dial knob.
First, place the food in the center of the turntable and close the door.

Use only dishes that are microwave-safe.

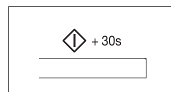
1. Press the **Sensor Cook** (Sensor) button.




2. Select the type of food that you are cooking by turning the **Multi Function Selector Dial**. Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select the type of food.



3. Press the **Start/+30s** (◇) button.




**Result :** Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

If the inside temperature is over the 60 °C, Display shows “hot” and cooling fan will operate for 3 minutes. You can’t use sensor cook button Temporarily until oven get cool to a desired temperature for sensor safe mode.

If the door is opened or press the Stop button during this operation, “E-15” will be displayed. At that time, press the Stop button one more, “E-15” will disappear.

## USING THE SENSOR COOK PROGRAMMES

The following table presents 8 Sensor Cook Programmes. It contains its recommended weight range per item, standing times after cooking and appropriate recommendations. After you start the programme cooking times and power levels are calculated automatically. The cooking process is controlled by the sensor system for your convenience.
Use oven gloves while taking out!

| Code | Food | Serving size | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Drinks** (coffee, milk, tea, water with room temperature) | 150-250 g (1 cup or 1 mug) | 1-2 | Pour the liquid (room-temperature) into ceramic cup or mug. Reheat uncovered. Place in the centre of turntable. Leave them to stand in the oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cup out (see safety instructions for liquids). |
| 2 | **Broccoli florets** | 200-500 g | 1-2 | Rinse and clean fresh vegetables, such as broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for broccoli as well as sliced courgette, egg plant, pumpkin or pepper. |





| Code | Food | Serving size | Standing time (min.) | Recommendations |
|---|---|---|---|---|
| 3 | **Sliced carrots** | 200-500 g | 1-2 | Rinse and clean fresh vegetables, such as carrots and cut into round slices evenly. Put them into a glass bowl with lid. Add 30-45 ml water (2-3 tablespoons). Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. This programme is suitable for sliced carrots as well as cauliflower florets or turnip cabbage. |
| 4 | **Jacket potatoes** | 200-800 g | 2-3 | Rinse and clean potatoes, each 200 g. Brush with olive oil and pierce skin with a fork. Put in a circle on the low rack. Set rack on turntable. |
| 5 | **Frozen pizza** | 300-500 g | - | Put frozen pizza on the low rack. |
| 6 | **Frozen lasagna** | 400-600 g | 3-4 | Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Set dish on low rack. |
| 7 | **Chicken pieces** | 400-700 g | 2-3 | Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start button to continue process. |
| 8 | **Roast chicken** | 1.0-1.2 kg | 4-5 | Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side down, in the middle of the low rack. Turnover, as soon as the oven beeps. Push start to continue process. |

## Auto sensor cooking instructions

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of gases generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of gases are generated.
  The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these gases from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the gases generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.





### Utensils & Cover for sensor cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

### Important

- After installing the oven and plugging into an electrical outlet, do not unplug the power cord. The gas sensor needs time to stabilize in order to cook satisfactorily.
- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Gas resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth. This oven is designed for household use only.

## COOKING BY CONVECTION

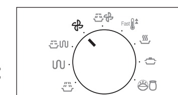
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 200 °C in 6 preset levels. The maximum cooking time is 90 minutes.

 If you wish to Fast Preheat the oven, see page 22.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

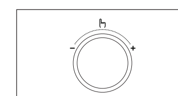
1. Turn **Mode Selector Dial** to **Convection** ( ) mode position.



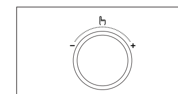
**Result:** The following indications are displayed:

| | |
|---|---|
| | (convection mode) |
| 200 °C | (temperature) |

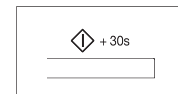
2. turning the **Multi Function Selector Dial** to set the temperature. At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature. (Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



4. Press the **Start/+30s** ( ) button.




**Result:** Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

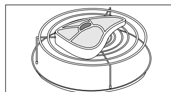
03 OVEN USE

## GRILLING

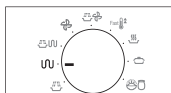
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

**1.** Open the door and place the food on the rack.



**2.** Turn **Mode Selector Dial** to **Grill** (ꟺ) mode position.

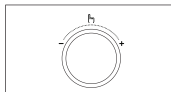


**Result:** The following indications are displayed:

ꟺ (grill mode)

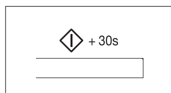
- You cannot set the temperature of the grill.

**3.** Set the grilling time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

**4.** Press the **Start/+30s** (◇) button.




**Result:** Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

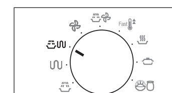
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

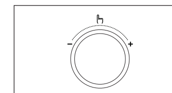
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave+Grill** (ꟺ) mode position.



**Result:** The following indications are displayed:

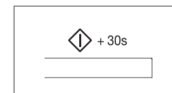
ꟺ (microwave & grill combi mode)

**2.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial**.



- The maximum cooking time is 60 minutes.

**3.** Press the **Start/+30s** (◇) button.




**Result:**

- Combination cooking starts.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.







## COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available. Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

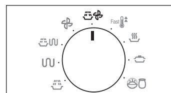
- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be placed on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

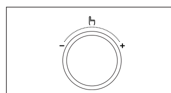
**1.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave+Convection** ( ) mode position.




**Result:** The following indications are displayed:

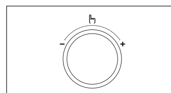
(microwave & convection combi mode)
200 °C (temperature)

**2.** Select the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial.** (Temperature :200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.

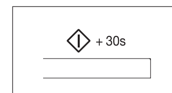


**3.** Set the cooking time by turning the **Multi Function Selector Dial.**

- The maximum cooking time is 60 minutes.



**4.** Press the **Start/+30s** ( ) button.

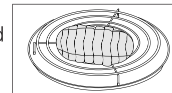



**Result:**

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” 4 times. The oven will then beep one time per minute.

## CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don’t use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

☛ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 32-33.



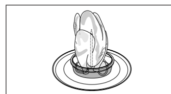


## SPIT-ROASTING

The barbecue spit is useful for grilling, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

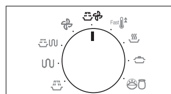
☛ Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates evenly.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

**1.** Push the roasting spit through the centre of the meat.

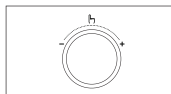


**Example:** Push the spit between the backbone and breast of a chicken.
Place the spit on its upright on the glass bowl the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with and spices oil.

**2.** Turn **Mode Selector Dial** to **Microwave+Convection** (♨) mode position.

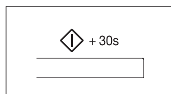


**3.** Select the temperature by turning the **Multi Function Selector Dial.**
(Temperature : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
At that time, press the **Multi Function Selector Dial** to select temperature.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

**4.** Press the **Start/+30s** (◇) button.



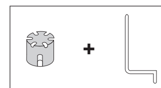
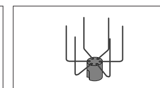
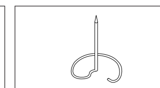
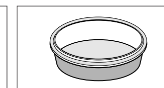

**Result:** Cooking starts:
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

☛ When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

## USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

### MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces.
You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Coupler Kebab, Skewer | Multi-Spit | Barbecue Spit | Glass Bowl |

### USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

**1.** For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.

**2.** Put the same amount of food on each skewer.

**3.** Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.

**4.** Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

☛ Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

### REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING

**1.** Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.

**2.** Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.

**3.** Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

☛ The multi-spit not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.





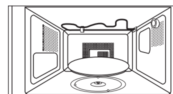
## USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface. After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

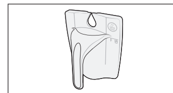
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

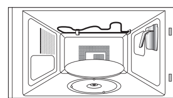
1. Open the door.



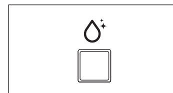
2. Fill with water following guide line the water bowl.



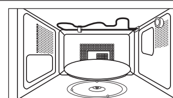
3. Please attach the water bowl in right side of the oven.



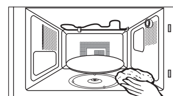
4. Close the door.
5. Press the **Steam clean** (💧) button.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. Open the door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



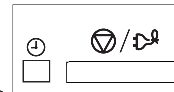

WARNING

- Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

## USING THE CHILD LOCK FEATURE

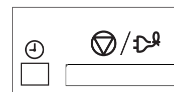
Your microwave oven is fitted with a special child lock programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

1. Press the **Clock (🕘)** button and **Stop/Cancel/Eco** (⊘/🔌) button for one second.



**Result :**
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows "🔒".

2. To unlock the oven, press the **Clock** (🕘) button and **Stop/Cancel/Eco** (⊘/🔌) button for one second.

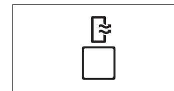


**Result :** The oven can be used normally.

## USING THE DEODORIZE FEATURE

Use this feature after cooking odorous food or when there is a lot of smoke in the oven interior. First clean the oven interior.

Press the **Deodorize** (⌸) button after you have finished cleaning. you will hear four beeps.



☛ The deodorization time has been specified as 5 minutes.

☛ You can also adjust **Deodorize** time by pressing the **+30s** button.

☛ The maximum deodorization time is 15 minutes.



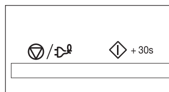


## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

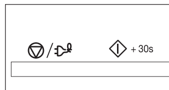
1. Press the **Start/+30s** (◇) and **Stop/Cancel/Eco** (⊘/⊅) button at the same time (about two second).

   **Result:** The oven does not beep to indicate the end of a function.




2. To switch the beeper back on, press the **Start/+30s** (◇) and **Stop/Cancel/Eco** (⊘/⊅) button again at the same time (about two second).

   **Result:** The oven operates normally.




# cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crusty plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |





| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

✓ **: Recommended** ✓✗ **: Use caution** ✗ **: Unsafe**

# cooking guide

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.





### Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spinach** | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Broccoli** | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| **Peas** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Green beans** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Add 30 ml (2 tbsp.) cold water. |
| **Mixed vegetables (carrots/peas/ corn)** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |
| **Mixed vegetables (chinese style)** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Add 15 ml (1 tbsp.) cold water. |

### Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint:** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Broccoli** | 250 g<br>500 g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. |
| **Brussels sprouts** | 250 g | 6-6½ | 3 | Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water. |
| **Carrots** | 250 g | 4½-5 | 3 | Cut carrots into even sized slices. |
| **Cauliflower** | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. |
| **Courgettes** | 250 g | 4-4½ | 3 | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender. |
| **Egg plants** | 250 g | 3½-4 | 3 | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. |
| **Leeks** | 250 g | 4-4½ | 3 | Cut leeks into thick slices. |





| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Mushrooms** | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. |
| **Onions** | 250 g | 5-5½ | 3 | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. |
| **Pepper** | 250 g | 4½-5 | 3 | Cut pepper into small slices. |
| **Potatoes** | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7-8 | 3 | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. |
| **Turnip cabbage** | 250 g | 5½-6 | 3 | Cut turnip cabbage into small cubes. |

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice:** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta:** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **White rice (parboiled)** | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water. |
| **Brown rice (parboiled)** | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Add 500 ml cold water.<br>Add 750 ml cold water. |
| **Mixed rice (rice + wild rice)** | 250 g | 900 W | 16-17 | 5 | Add 500 ml cold water. |
| **Mixed corn (rice + grain)** | 250 g | 900 W | 17-18 | 5 | Add 400 ml cold water. |
| **Pasta** | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | Add 1000 ml hot water. |





## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

**Arranging and covering**
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

**Power levels and stirring**
Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time.
We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids.
Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:**
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
**BABY MILK:**
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby’s bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.





| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Drinks (coffee, tea and water)** | 150 ml (1 cup)<br>300 ml (2 cups)<br>450 ml (3 cups)<br>600 ml (4 cups) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. |
| **Soup (chilled)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. |
| **Stew (chilled)** | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| **Pasta with sauce (chilled)** | 350 g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. |

| Food | Portion | Power | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Filled pasta with sauce (chilled)** | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. |
| **Plated meal (chilled)** | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. |
| **Cheese fondue ready-to-serve (chilled)** | 400 g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. |





### Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Portion | Power | Time | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Baby food (vegetables + meat)** | 190 g | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| **Baby porridge (grain + milk + fruit)** | 190 g | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. |
| **Baby milk** | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>1 min. to 1 min. 10 sec. | 2-3 | Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. |

## DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint:** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| **Meat** | | | | |
| Minced meat | 250 g<br>500 g | 6-7<br>8-13 | 15-30 | Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| Pork steaks | 250 g | 7-8 | | |
| **Poultry** | | | | |











| Food | Portion | Time (min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| Chicken pieces<br>Whole chicken | 500 g (2 pcs)<br>1200 g | 14-15<br>32-34 | 15-60 | First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| **Fish** | | | | |
| Fish fillets<br>Whole fish | 200 g<br>400 g | 6-7<br>11-13 | 10-25 | Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! |
| **Fruits** | | | | |
| Berries | 300 g | 6-7 | 5-10 | Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). |
| **Bread** | | | | |
| Bread rolls (each ca. 50 g)<br>Toast/ Sandwich<br>German bread (wheat + rye flour) | 2 pcs<br>4 pcs<br>250 g<br>500 g | 1-1½<br>2½-3<br>4-4½<br>7-9 | 5-20 | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! |

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-5 minutes will make the food brown more quickly.

**Cookware for grilling:**
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## Microwave+Grill

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with Microwave+Grill**
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for Microwave+Grill cooking:**
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**
Whenever the combination mode (Microwave+Grill) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Please refer to the instructions in the following chart.





The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

## Grill Guide for Fresh Food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.
Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Toast slices** | 4 pcs (each 25 g) | Grill only | 3-4 | 2-3 | Put toast slices side by side on the high rack. |
| **Grilled tomatoes** | 400 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes. |
| **Tomato-cheese toast** | 4 pcs (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. |
| **Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)** | 4 pcs (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. |
| **Baked potatoes** | 500 g | 300 W + Grill | 10-12 | - | Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill. |
| **Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)** | 450 g | 300 W + Grill | 12-15 | - | Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| **Baked apples** | 2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - | Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack. |
| **Chicken pieces** | 500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 | Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |
| **Roast Chicken** | 1200 g | 300 W + Grill | 23-25 | 20-25 | Brush the chicken oil and spices. Put in an ovenproof dish and set on low rack. After grilling stand for 5 minutes. |









| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **Roast fish** | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ | Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes. |

## CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating. This mode is supported by the top heating element.

**Cookware for convection cooking:**
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

**Food suitable for convection cooking:**
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

## MICROWAVES + CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface. Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

**Cookware for cooking with Microwaves+Convection:**
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under Microwave+Grill.

**Food suitable for Microwave+Convection cooking:**
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

### Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking. Use oven gloves when taking out.

| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | | |
| Frozen pizza (ready baked) | 300-400 g | 300 W + 200 °C | 15-18 | - | Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes. |
| **PASTA** | | | | | |
| Frozen lasagne | 400 g | 300 W + 200 °C | 22-25 | - | Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes. |
| **MEAT** | | | | | |
| Roast beef/ Roast lamb (medium) | 1200-1300 g | 300 W + 200 °C | 22-24 | 15-18 | Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. |





| Fresh food | Portion | Power | 1st side time (min.) | 2nd side time (min.) | Instructions |
|---|---|---|---|---|---|
| Roast chicken | 1000-1100 g | 300 W + 200 °C | 20-23 | 18-22 | Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes. |
| **BREAD** | | | | | |
| Fresh bread rolls | 6 pcs (350 g) | 300 W + 180 °C | 6-8 | - | Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes. |
| Garlic bread (chilled, prebaked) | 200 g (1 pc) | 300 W + 200 °C | 6-8 | - | Put the chilled baguette on baking paper on the low rack.After baking stand for 2-3 minutes. |
| **CAKE** | | | | | |
| Marble cake (fresh dough) | 500 g | Only 180 °C | 38-43 | - | Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes. |
| Small Cakes (fresh dough) | 12 x 28 g | Only 160 °C | 28-33 | - | Fill the fresh dough evenly in paper cups and set on crusty plate on the low rack. After baking stand for 5 minutes. |
| Cookies (fresh dough) | 200-250 g | Only 200 °C | 15-20 | - | Put the chilled croissants on baking paper on the low rack. |
| Frozen cake | 1000 g | 300 W + 180 °C | 14-18 | - | Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes. |

## SPECIAL HINTS

**MELTING BUTTER**

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

**MELTING CHOCOLATE**

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

**MELTING CRYSTALLIZED HONEY**

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

**MELTING GELATINE**

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

**COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)**

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

**COOKING JAM**

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.





Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# troubleshooting and error code

## TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the Start/+30s (◇) button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start/+30s** (◇) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"SE" message indicates.**

- The "SE" message is Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.





**“E-15” message indicates**

- If the door is opened or press the stop button during sensor cook. “E-15” will be displayed. At that time, press the stop button one more, “E-15” will disappear.

Another error message indicates. Please contact SAMSUNG Customer Service.

# technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| | |
|---|---|
| **Model** | CE118PF |
| **Power source** | 230 V ~ 50 Hz AC |
| **Power consumption** | |
| Maximum power | 2100 W |
| Microwave | 1400 W |
| Grill (heating element) | 1500 W |
| Convection (heating element) | Max. 2100 W |
| **Output power** | 100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705) |
| **Operating frequency** | 2450 MHz |
| **Dimensions (W x D x H)** | |
| Outside | 523 x 491 x 309 mm |
| Oven cavity | 373 x 370 x 233 mm |
| **Volume** | 32 liter |
| **Weight** | |
| Net | 19.0 kg approx. |




QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>[HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw.<br>0180 6 67267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>[HHP] 800.Msamsung (800.67267864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline | www.samsung.com/gr |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

DE68-04220D





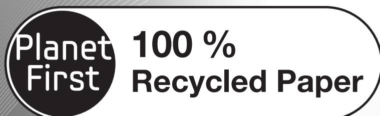
CE118PF



# Mikrowellengerät

## Bedienungsanleitung mit Zubereitungshinweisen

Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigung oder Wartung des Geräts abdeckt.




**Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.**

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Wenn Sie umfassenderen Service wünschen, registrieren Sie Ihr Gerät unter

www.samsung.com/register

SAMSUNG







# Inhalt



# Sicherheitsinformationen

## ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

## ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN




Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.




Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Warnung; Brandgefahr |  | Warnung; Heiße Oberfläche |
|  | Warnung; Strom |  | Warnung; Explosives Material |
|  | NICHT ausführen. |  | NICHT berühren. |
|  | NICHT demontieren. |  | Befolgen Sie die Anweisungen genau. |
|  | Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. |  | Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist. |
|  | Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe. |  | Hinweis |
|  | Wichtig | | |





## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.**

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden.

**Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

### ⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- **WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- **WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.





- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
- **WARNUNG:** Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Essensrückstände sollten entfernt werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.





**WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Mikrowellengerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.

## ⚠ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion) - Optional

**WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombimodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.



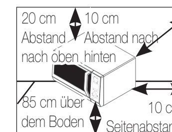


- Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
- Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

## AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.




1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.
2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.
3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)
4. Das Mikrowellengerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.









- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dies denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

## REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
- Gerätetür und Türdichtungen
- Drehteller und Drehringe
  (Nur Modelle mit Drehteller)

- Achten Sie darauf, dass die Türdichtungen **IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.

Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

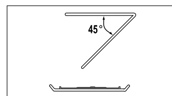
- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern





**Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann. (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).




## LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.

Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.

Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.
**Grund:** Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

Dieses Mikrowellengerät ist nicht für den Einsatz zu gewerblichen Zwecken geeignet.

Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

| WARNUNG | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Installieren Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände. | ✔ | ✔ | | |
| Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Verwenden Sie keine beschädigten Netzstecker bzw. Netzkabel und keine losen Steckdosen. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät. | ✔ | ✔ | | |
| Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät, noch auf die Gerätetür. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts. | ✔ | ✔ | | |
| Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **WARNUNG:** Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.<br>Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen:<br>• Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.<br>• Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.<br>• Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |

|  **VORSICHT** |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw.<br>Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.<br>Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird. | ✔ | | ✔ | ✔ |









| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden. | ✔ | ✔ | | |
| Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw. | | | ✔ | ✔ |
| Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist. | ✔ | | ✔ | |
| Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen. | | | ✔ | |
| Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden. | | | ✔ | |
| Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden. | | | ✔ | |
| Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird. | ✔ | | | ✔ |
| Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“). | ✔ | | ✔ | |
| Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. | ✔ | ✔ | ✔ | |

## SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG. (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

(a) Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.

(b) Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.

(c) Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Gerätetür (verbogen)

(2) Türscharniere (beschädigt oder locker)

(3) Türverriegelungen und Dichtungsflächen

(d) Die Reparatur des Geräts darf nur vom qualifizierten Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

(a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

(b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste









- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät installieren, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von denen in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



## KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

**(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)**

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

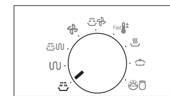
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

# Kurzreferenz

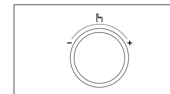


**Erhitzen von Nahrungsmitteln.**

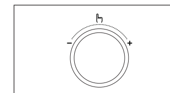
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Mikrowelle** ( ).



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.

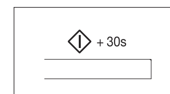


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein.**



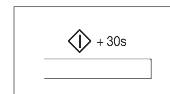
4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** ( ).

   **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.




**Verlängern der Garzeit um 30 Sekunden.**

Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Drücken Sie für jeweils 30 Sekunden weiterer Garzeit einmal die Taste **Start/+ 30s** ( ).

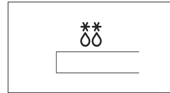




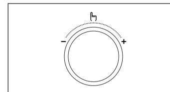


**Auftauen von Nahrungsmitteln.**

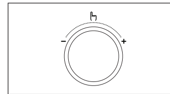
**1.** Drücken Sie die Taste für die **Auftauprogramme** (⁂).



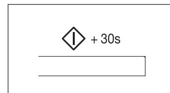
**2.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler das gewünschte Programm ein.** Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** das Gewicht ein.



**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

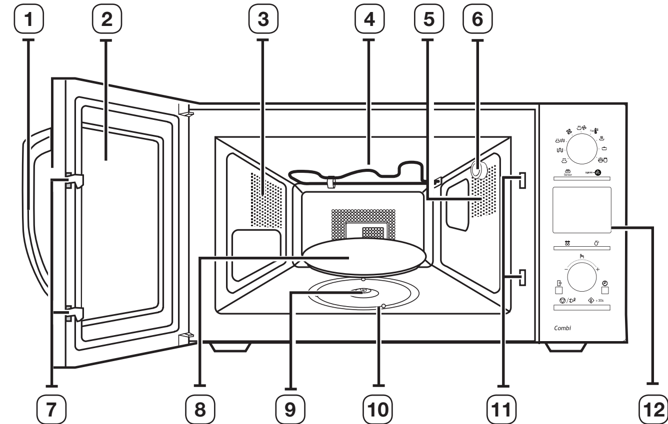



**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden aufgetaut.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

# Funktionen des Geräts

## GERÄT

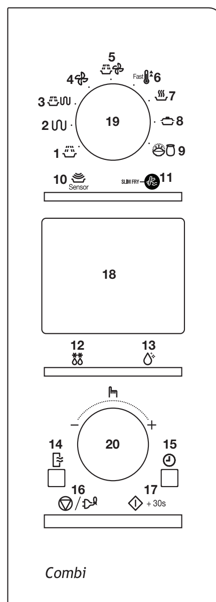



1. GRIFF DER GERÄTETÜR
2. GERÄTETÜR
3. BELÜFTUNGSSCHLITZE
4. HEIZELEMENT
5. BELEUCHTUNG
6. WASSERGEFÄSSHALTERUNG
7. TÜRRIEGEL
8. DREHTELLER
9. DREHAUFSATZ
10. DREHRING
11. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG
12. BEDIENFELD





## BEDIENFELD

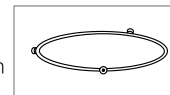



1. MIKROWELLE
2. GRILL
3. MIKROWELLE+GRILL
4. HEISSLUFT
5. MIKROWELLE+HEISSLUFT
6. SCHNELLES VORHEIZEN
7. AUFWÄRMPROGRAMME
8. GARPROGRAMME
9. FERMENTIERPROGRAMME (TEIG + JOGHURT)
10. SENSORGARPROGRAMME
11. FRITTIERPROGRAMME
12. AUFTAUPROGRAMME
13. DAMPFREINIGUNG
14. GERUCHSBESEITIGUNG
15. UHRZEIT
16. STOPP/ABBRECHEN/ÖKO
17. START/+30s
18. DISPLAY
19. PROGRAMMWÄHLER
20. FUNKTIONSWÄHLER

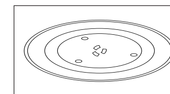
## ZUBEHÖR

Je nach Modell wird das Gerät mit unterschiedlichen Zubehörteilen für verschiedenste Verwendungszwecke geliefert.

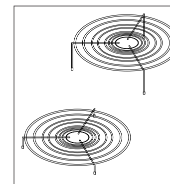
1. **Drehring**: Muss in die Mitte des Geräts gelegt werden.
   **Zweck:** Der Drehring dient als Unterlage für den Drehteller.



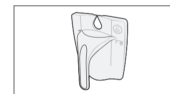
2. **Drehteller**: Muss so auf den Drehring gestellt werden, dass die Tellermitte auf den Drehaufsatz passt.
   **Zweck:** Der Drehteller ist die meistgebrauchte Kochfläche und kann zum Reinigen leicht entfernt werden.



3. **Hoher und niedriger Rost**: Müssen auf den Drehteller gestellt werden.
   **Zweck:** Mit Hilfe der Roste können Nahrungsmittel gleichzeitig in zwei Gefäßen zubereitet werden. Ein kleines Gefäß kann auf den Drehteller gestellt werden und ein weiteres auf einen Rost. **Die Roste können mit der Grillfunktion, der Heißluftfunktion und in den Kombinationsmodi verwendet werden.**

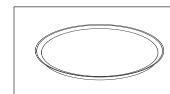


4. **Wassergefäß**: Muss an der rechten Seite des Garraums befestigt werden.
   **Zweck:** Das Wassergefäß wird für die Reinigung des Garraums verwendet.



Das Mikrowellengerät darf **NICHT** ohne Drehring und Drehteller betrieben werden.

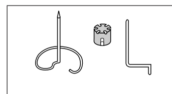
5. **Backunterlage**: Muss auf den Drehteller gestellt werden.
   **Zweck:** Mit der Backunterlage können Nahrungsmittel im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus auch an der Unterseite braun gebraten werden. Außerdem bleibt der Teig von Backwaren und Pizza knusprig.





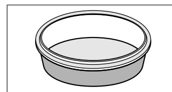


6. **Grillspieß, Grillaufsatz und Schaschlikspieß:** Müssen in der Glasschüssel platziert werden.



**Zweck:** Mit dem Grillspieß können bequem Hähnchen gegrillt werden, da das Fleisch auf diese Weise nicht gewendet werden muss. Die Spieße können auch im Kombinationsmodus mit Grillfunktion verwendet werden.

7. **Glasschüssel:** Muss auf den Drehteller gestellt werden.



**Zweck:** In der Glasschüssel wird der Grilleinsatz platziert.

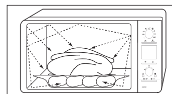
# Verwenden des Geräts

## SO FUNKTIONIERT EIN MIKROWELLENGERÄT

Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, wobei sich Konsistenz oder Farbe nicht ändern.
Mikrowellengeräte können für Folgendes verwendet werden:

- Auftauen
- Aufwärmen
- Erhitzen

Garprinzip



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden im Innern des Garraums reflektiert und gleichmäßig verteilt, während sich die Nahrungsmittel auf dem Drehteller drehen. So werden die Nahrungsmittel gleichmäßig erhitzt.
2. Die Mikrowellen dringen bis etwa 2,5 cm tief in die Nahrungsmittel ein. Der Garvorgang setzt sich dann durch das Ausbreiten der Hitze in den Nahrungsmitteln fort.
3. Die Garzeiten variieren je nach verwendetem Behältnis und folgenden Nahrungsmitteleigenschaften:
   - Menge und Dichte
   - Wassergehalt
   - Anfängliche Temperatur (tiefgefroren oder nicht)

Da das Innere der Nahrungsmittel durch die Wärmeausbreitung erhitzt wird, läuft der Erhitzungsvorgang auch nach der Entnahme aus dem Gerät weiter. Daher müssen die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten eingehalten werden, um Folgendes sicherzustellen:

- Gleichmäßiger Garzustand der Nahrungsmittel
- Gleichmäßige Temperaturverteilung in den Nahrungsmitteln

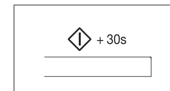
## ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schlagen Sie im Zweifelsfall im Abschnitt „Fehlerbehebung“ auf Seite 43 nach.

Das Gerät muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Setzen Sie den Drehteller in das Gerät ein. Wenn Sie nicht die höchste Leistungsstufe (100 % - 900 W) verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

Öffnen Sie die Gerätetür, indem Sie am Türgriff an der rechten Seite der Tür ziehen.
Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Gerätetür.

Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇), und stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Start/+ 30s** (◇) eine Zeit zwischen 4 und 5 Minuten ein.




**Ergebnis:** Das Wasser wird im Gerät 4 bzw. 5 Minuten erhitzt. Es sollte anschließend sieden.

## EINSTELLEN DER UHRZEIT

Ihr Mikrowellengerät ist mit einer eingebauten Uhr ausgestattet. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, erscheint automatisch „:0“, „88:88“ oder „12:00“ im Display.
Bitte stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein. Die Zeit kann in 24-Stunden- oder 12-Stunden-Notation angezeigt werden. Sie müssen die Uhrzeit einstellen:

- beim erstmaligen Aufstellen des Mikrowellengeräts
- nach einem Stromausfall

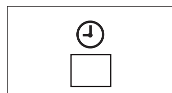
Vergessen Sie nicht, die Uhrzeit beim Wechsel zwischen Sommer- und Winterzeit umzustellen.



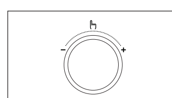


**Automatische Energiesparfunktion**
Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 25 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt. Die Innenbeleuchtung wird bei geöffneter Gerätetür nach 5 Minuten ausgeschaltet.

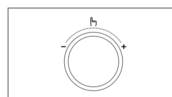
1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der (🕘).



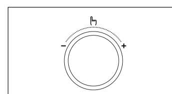
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Zeitanzeige aus. (12-Stunden- oder 24-Stunden-Notation)



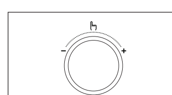
3. Drücken Sie den **Funktionswähler**, um die Einstellung zu bestätigen.



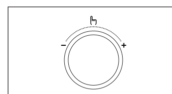
4. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Stunde ein.



5. Drücken Sie den **Funktionswähler**.

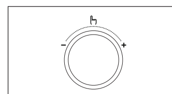


6. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Minuten ein.



7. Wenn die richtige Uhrzeit angezeigt wird, drücken Sie zum Bestätigen den **Funktionswähler**.

   **Ergebnis:** Die Uhrzeit wird immer angezeigt, wenn das Mikrowellengerät nicht benutzt wird.



# ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln.

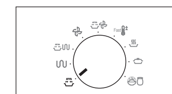
Überprüfen Sie STETS die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür. Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, wenn es leer ist.

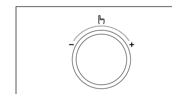
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Mikrowelle** (⩋).

   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

    (Mikrowellenmodus)

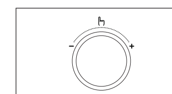


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die ausgewählte Leistungsstufe zu übernehmen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.

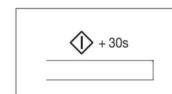
   **Ergebnis:** Die ausgewählte Garzeit wird angezeigt.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

   **Ergebnis:** Die Innenbeleuchtung des Geräts schaltet sich ein, und der Drehteller beginnt sich zu drehen. Der Garvorgang wird gestartet. Wenn er abgeschlossen ist:

   - Es ertönt ein Signalton, und in der Anzeige blinkt viermal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.




Drücken Sie zum Anzeigen der aktuellen Leistungsstufe ein Mal den **Funktionswähler**. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe ändern möchten, drehen Sie am **Funktionswähler.**

**Schnellstart:**

Wenn Sie ein Gericht für kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) erhitzen möchten, drücken Sie einfach für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **Start/+ 30s** (◇). Das Gerät wird sofort gestartet.





## LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen sechs Leistungsstufen auswählen.

| Leistungsstufe | Prozentsatz | Ausgangsleistung |
|---|---|---|
| HOCH | 100 % | 900 W |
| MITTELHOCH | 67 % | 600 W |
| MITTEL | 50 % | 450 W |
| MITTEL REDUZIERT | 33 % | 300 W |
| AUFTAUEN | 20 % | 180 W |
| NIEDRIG | 11 % | 100 W |

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

| Bei Auswahl einer | muss die Garzeit |
|---|---|
| höheren Leistungsstufe<br>niedrigeren Leistungsstufe | verkürzt werden.<br>verlängert werden. |

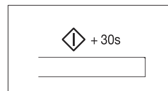
## REGULIEREN DER GARZEIT

Sie können die Garzeit verlängern, indem Sie für jeweils 30 Sekunden Garzeit einmal die Taste **+30s** drücken.

- Sie können den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie einfach die Gerätetür öffnen.
- Sie können zudem die Garzeit verlängern.

Drücken Sie zum Verlängern der Garzeit um jeweils 30 Sekunden einmal die Taste **Start/+ 30s** (◇).

- Beispiel: Drücken Sie sechs Mal die Taste **Start/+ 30s** (◇), um die Garzeit um drei Minuten zu verlängern.




## BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

| Unterbrechen des Garvorgangs: | Dann... |
|---|---|
| Vorübergehend | Vorübergehend: Öffnen Sie entweder die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste Stopp.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Zum Fortsetzen des Garvorgangs schließen Sie wieder die Gerätetür, und drücken erneut die Taste **Start/+ 30s** (◇). |
| Vollständig | Vollständig: Drücken Sie einmal die Taste Stopp.<br>**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen.<br>Wenn Sie die Gareinstellungen stornieren möchten, drücken Sie erneut die Taste **Stopp/Öko** (⊘/⊳). |

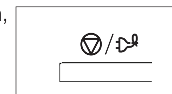
## EINSTELLEN DES ENERGIESPARMODUS

Das Gerät verfügt über einen Energiesparmodus.

- Drücken Sie die Taste (⊘/⊳).

  **Ergebnis:** Das Display wird ausgeschaltet.

- Wenn Sie den Energiesparmodus beenden möchten, öffnen Sie entweder die Gerätetür oder drücken Sie die Taste (⊘/⊳). Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Sie können das Gerät nun verwenden.











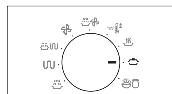
## GARPROGRAMME

Mit Hilfe der 10 **Garprogramme** (⌂) können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Portionsgröße durch Drehen am Funktionswähler einstellen.

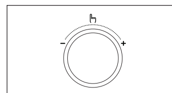
☛ Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

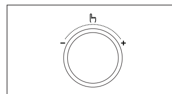
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für die **Garprogramme** (⌂).



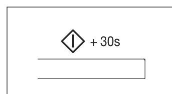
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).
   **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.




## VERWENDEN DER GARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle sind die 10 **Garprogramme** mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 bis 4 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 5 und 6 werden im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus ausgeführt. Die Programme 7 und 8 verwenden jeweils den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus. In den Programmen 9 und 10 kommt lediglich der Heißluftmodus zum Einsatz. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Weißer Reis | 150-200<br>200-250 | 5-10 | Weißen Reis (parboiled) abwiegen und die doppelte Menge an kaltem Wasser hinzugeben. Beispiel: Für 0,25 kg Reis ½ l kaltes Wasser hinzugeben. In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. |
| 2 | Brokkoli-Röschen | 200-250<br>300-350<br>400-450<br>500-550 | 1-2 | Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 Esslöffel) Wasser, für 300-450 g 45 ml (3 Esslöffel) und für 500-550 g 60-75 ml (4-5 Esslöffel) hinzugeben. Nach dem Garvorgang umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. |
| 3 | Möhrenscheiben | 100-150<br>200-250<br>300-350 | 1-2 | Gemüse zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. Für 200-250 g 30 ml (2 EL) Wasser und für 300-350 g 45 ml (3 EL) Wasser hinzugeben. Dieses Programm eignet sich für Blumenkohl. |
| 4 | Geschälte Kartoffeln | 300-350<br>400-450<br>500-550<br>600-650 | 3 | Die Kartoffeln schälen und waschen, dann halbieren und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. 15-30 ml Wasser (1-2 EL) hinzugeben. Nach dem Garen umrühren. Bei der Zubereitung größerer Mengen einmal während des Garens umrühren. |
| 5 | Backkartoffeln | 200<br>400<br>600 | 5 | Kartoffeln von je 200 g verwenden. Die Schale einstechen und auf den Drehteller legen. |





| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Bratfisch | 200-300 (1)<br>400-500 (2) | 3 | Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 7 | Fischfilets | 200-300<br>400-500 | 2 | Die Fischfilets, wie z. B. Lachs, gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 8 | Rinder-/ Lammbraten | 1000-1100<br>1200-1300 | 10-15 | Zunächst das Programm starten. Im Display wird die Meldung „HEAT“ (HEIZEN) angezeigt, d. h. das Gerät wird vorgeheizt. Den Teig anschließend in eine schwarze runde Metallform (Durchmesser: 26 cm) geben, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Die Form bei Erklingen des Signaltons auf den niedrigen Rost stellen. |
| 9 | Biskuit | 450-550 | 10 | Zunächst das Programm starten. Im Display wird die Meldung „HEAT“ (HEIZEN) angezeigt, d. h. das Gerät wird vorgeheizt. Den Teig anschließend in eine schwarze runde Metallform (Durchmesser: 26 cm) geben, die zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Die Form bei Erklingen des Signaltons auf den niedrigen Rost stellen. |
| 10 | Muffins | 250-300 | - | Zunächst das Programm starten. Im Display wird die Meldung „HEAT“ (HEIZEN) angezeigt, d. h. das Gerät wird vorgeheizt. Den Teig anschließend in 6-8 Muffin-Förmchen aus Papier oder Silikon geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Den Rost bei Erklingen des Signaltons einsetzen. |

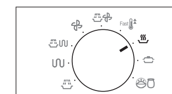
## AUFWÄRMPROGRAMME

Mit Hilfe der 6 **Aufwärmprogramme** () können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung von vier vorprogrammierten Garzeiten aufwärmen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Sie können die Portionsgröße durch Drehen am Funktionswähler einstellen.

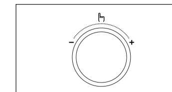
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

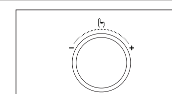
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für die **Aufwärmprogramme** ().



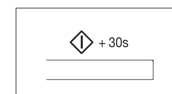
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** ().




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden entsprechend der ausgewählten Voreinstellung erhitzt.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“.
  Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





## VERWENDEN DER AUFWÄRMPROGRAMME

In der folgenden Tabelle sind die 6 **Aufwärmprogramme** mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und passenden Empfehlungen beschrieben. In den Programmen 1 bis 3 werden die Nahrungsmittel ausschließlich im Mikrowellenmodus zubereitet. Die Programme 4 bis 6 verwenden jeweils eine Kombination aus Mikrowellen-, Grill- und Heißluftmodus.

☛ Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Fertiggericht (gekühlt)** | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). |
| 2 | **Suppe (gekühlt)** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2-3 | In einen tiefen Keramikteller oder eine Schale geben und während des Vorgangs mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. |
| 3 | **Mini-Ravioli (gekühlt)** | 200-250<br>300-350 | 3 | Die gekühlten Mini-Fertigravioli in einen mikrowellengeeigneten Kunststoffbehälter geben, und diesen in die Mitte des Drehtellers stellen. Falls vorhanden, die Folie des Fertiggerichts durchstechen, oder den Kunststoffbehälter mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Dieses Programm ist sowohl für Ravioli als auch für Nudeln mit Soße geeignet. |
| 4 | **Tiefgefrorene Pizza-Snacks** | 100-150<br>250-300 | - | Die tiefgefrorenen Pizza-Snacks auf den niedrigen Rost legen. |
| 5 | **Tiefgefrorene Hähnchenflügel** | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2 | Die tiefgefrorenen Hähnchenflügel oder die kleinen Hähnchenschenkel (vorgekocht und gewürzt) mit der Hautseite nach unten auf den hohen Rost legen. Kreisförmig so verteilen, dass die Mitte frei bleibt. Bei Erklingen des Signaltons wenden. |
| 6 | **Tiefgefrorene Brötchen** | 100-150<br>(2 Stk.)<br>200-250<br>(4 Stk.)<br>300-350<br>(6 Stk.) | 3-5 | Wir empfehlen, das Gerät im Heißluftmodus 5 Minuten lang auf 180 °C vorzuheizen. 2 bis 6 gefrorene Brötchen (-18 °C) kreisförmig auf dem niedrigen Rost verteilen. Dieses Programm eignet sich für kleine gefrorene Backwaren, wie z. B. Brötchen, Ciabatta-Brot und kleine Baguettes. |



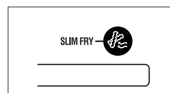


## FRITTIERPROGRAMME

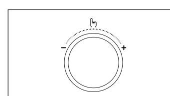
Mit Hilfe der 10 **Frittierprogramme** () können Sie Nahrungsmittel unter Verwendung vorprogrammierter Garzeiten zubereiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Frittierprogramme wählen Sie die gewünschte Programmnummer aus.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

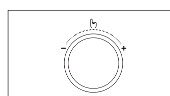
1. Drücken Sie die Taste für die **Frittierprogramme** ().



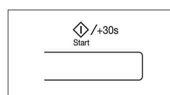

2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** ().




## VERWENDEN DER FRITTIERPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die 10 **Frittierprogramme** beschrieben. Es sind die entsprechenden Mengen, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Im Vergleich zu einer Fritteuse benötigen Sie eine kleinere Menge an Öl und erhalten dennoch die gleichen, wohlschmeckenden Ergebnisse. Die Programme werden mit einer Kombination aus Heißluft, Oberhitze und Mikrowellenenergie ausgeführt.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Tiefgefrorene Backofen-Pommes | 300-350<br>450-500 | - | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 2 | Tiefgefrorene Garnelen, paniert | 200-250<br>300-350 | - | Die tiefgefrorenen panierten Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. |
| 3 | Tiefgefrorene Chicken Nuggets | 200-250<br>350-400 | - | Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 4 | Tiefgefrorene Kartoffelkroketten | 200-250<br>300-350 | - | Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. |





| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Tiefgefrorene Mini-Frühlingsrollen | 200-250<br>350-400 | - | Die tiefgefrorenen Mini-Frühlingsrollen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. |
| 6 | Selbstgemachte Pommes Frites | 300-350<br>450-500 | 1-2 | Das Gerät mit Hilfe der Funktion für schnelles Vorheizen auf 200 °C vorheizen. Harte bis mittelharte Kartoffeln verwenden und diese waschen. Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen.<br>Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Olivenöl bestreichen.<br>Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 7 | Kartoffelecken | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. |
| 8 | Hähnchenschenkel | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Hähnchenschenkel wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Der Betrieb wird unterbrochen. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. |
| 9 | Zucchinischeiben | 100-150<br>200-250 | - | Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit 5 g Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Die Scheiben gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen und diese auf den hohen Rost stellen. Nach Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie zum Fortsetzen die Taste „Start“. (Wenn Sie den Garvorgang nicht zum Wenden unterbrechen, wird er einfach fortgesetzt.) |
| 10 | Apfelhälften | 300-350<br>400-450 | - | Die Äpfel (je 150 g) waschen und das Kerngehäuse entfernen. Waagerecht in zwei Hälften schneiden. Die Hälften mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen und nach Wunsch füllen (z. B. Rosinen oder geriebene Mandeln). Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach der Zubereitung mit Vanille-Eiscreme servieren. |

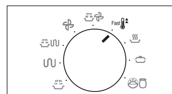




## SCHNELLES VORHEIZEN

Bei Verwendung des Heißluftmodus wird empfohlen, das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor die Nahrungsmittel hinein gegeben werden. Wenn das Gerät die entsprechende Temperatur erreicht hat, wird sie etwa 10 Minuten lang gehalten. Danach schaltet sich das Gerät selbsttätig ab.
Vergewissern Sie sich, dass sich das Heizelement in der richtigen Position für die gewünschte Zubereitungsart befindet.

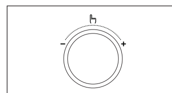
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Schnelles Vorheizen** (Fast).

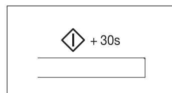
   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

   200 °C (Temperatur)

2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein.
   (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

   **Ergebnis:** Das Gerät wird auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt.
   - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen 6 Signaltöne, und die Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.
   - Nach Ablauf der 10 Minuten erklingen 4 Signaltöne, und der Heizvorgang wird abgebrochen.

Wenn die Temperatur im Garraum den eingestellten Wert erreicht hat, erklingen 6 Signaltöne, und die eingestellte Temperatur wird 10 Minuten lang gehalten.

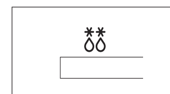
## AUFTAUPROGRAMME

Mit Hilfe der **Auftauprogramme** (⁂) können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Obst auftauen. Auftauzeit und Leistungsstufe werden automatisch eingestellt. Sie brauchen nur das Programm und das Gewicht auszuwählen.

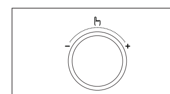
Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Stellen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel auf einem Keramikteller in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.

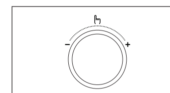
1. Drücken Sie die Taste für die **Auftauprogramme** (⁂).

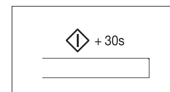
2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.

3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Portionsgröße ein.

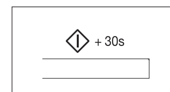
   

4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

   **Ergebnis:**
   - Der Auftauvorgang wird gestartet.
   - Während des Auftauvorgangs werden Sie durch Signaltöne daran erinnert, das Auftaugut zu wenden.

5. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇), um den Auftauvorgang fortzusetzen.

   **Ergebnis:** Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





## VERWENDEN DER AUFTAUPROGRAMME

In der folgenden Tabelle werden die verschiedenen **Auftauprogramme** (⁂) mit den zugehörigen Mengen, Ruhezeiten und entsprechenden Empfehlungen beschrieben. Entfernen Sie vor dem Auftauen das gesamte Verpackungsmaterial.
Legen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auf einen flachen Glas- oder Keramikteller bzw. Brot und Kuchen auf Küchenpapier.

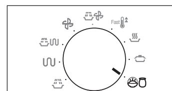
| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Fleisch** | 200-1500 | 20-90 | Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. |
| 2 | **Geflügel** | 200-1500 | 20-90 | Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. |
| 3 | **Fisch** | 200-1500 | 20-80 | Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. |

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 4 | **Brot/Kuchen** | 125-1000 | 10-60 | Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. |
| 5 | **Obst** | 100-600 | 5-20 | Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. |

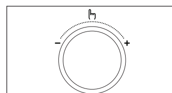
## FERMENTIERPROGRAMME

Es gibt 5 Fermentierprogramme mit vorprogrammierten Garzeiten. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen. Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die Fermentierprogramme wählen Sie die Art der zu fermentierenden Nahrungsmittel aus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

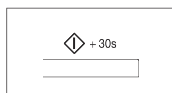
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für die **Fermentierprogramme** ( ).



2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.




3. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** ( ).




## VERWENDEN DER FERMENTIERPROGRAMME

In der folgenden Tabelle wird beschrieben, wie Sie mit Hilfe der Automatikprogramme beispielsweise Hefeteig aufgehen lassen oder Joghurt zubereiten können.

| Nummer | | Lebens-mittel | Portions-größe (g) | Ruhezeit | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|---|
| **Teig gehen lassen** | **1-1** | Pizzateig | 300-500 | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| | **1-2** | Kuchenteig | 500-800 | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| | **1-3** | Brotteig | 600-900 | - | Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Frischhaltefolie abdecken. |
| **Selbstgemachter Joghurt** | **2-1** | Kleine Behälter | 500 | 6 Stunden im Kühlschrank | 150 g Joghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. |
| | **2-2** | Große Schüssel | 500 | 6 Stunden im Kühlschrank | 150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. |



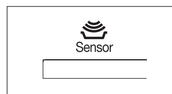


## SENSORGARPROGRAMME

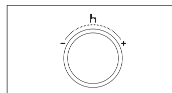
Sie können zwischen 8 Sensorgarprogrammen (Sensor) mit vorprogrammierten Garzeiten wählen. Sie brauchen daher weder die Garzeit noch die Leistungsstufe einzustellen.
Sie können die Art der Lebensmittel, die mit Hilfe des Sensors erhitzt werden sollen, durch Drehen am Drehrad auswählen.
Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Drehtellers, und schließen Sie die Gerätetür.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

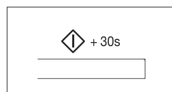
1. Drücken Sie die Taste für die **Sensorgarprogramme** (Sensor).




2. Wählen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die Art der Nahrungsmittel aus. Eine Beschreibung der vorprogrammierten Einstellungen finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).




**Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit:
1) Es erklingt viermal ein Signalton.
2) Abschließend erklingt dreimal ein Signalton (einmal pro Minute).
3) Die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Wenn die Temperatur im Innern des Geräts über 60 °C liegt, wird in der Anzeige die Meldung „Hot“ (Heiß) angezeigt, und der Kühlungsventilator wird für 3 Minuten eingeschaltet. Sie können die Sensorgarprogramme erst wieder verwenden, nachdem das Gerät auf die für den sicheren Sensorbetrieb erforderliche Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie während des Betriebs die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp“ drücken, wird im Display die Fehlermeldung „E-15“ angezeigt. Wenn Sie nun die Taste „Stopp“ erneut drücken, erlischt die Anzeige „E-15“.

## VERWENDEN DER SENSORGARPROGRAMME

In der folgenden Tabelle wird die Verwendung der 8 Sensorgarprogramme beschrieben. Es sind die entsprechenden Gewichtsangaben, Ruhezeiten und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Nachdem Sie das Programm gestartet haben, werden Garzeit und Leistungsstufe automatisch berechnet. Der Garvorgang wird für mehr Benutzerfreundlichkeit über das Sensorsystem gesteuert.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Getränke** (Kaffee, Milch, Tee, Wasser - Raumtemperatur) | 150-250 g (1 Tasse oder 1 Becher) | 1-2 | Die Getränke (Raumtemperatur) in Keramikbecher oder -tassen geben. Ohne Abdeckung aufwärmen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Anschließend im Gerät stehen lassen. Die Getränke vor und nach der Ruhezeit vorsichtig umrühren. Tasse bzw. Becher vorsichtig entnehmen (siehe Sicherheitshinweise für Flüssigkeiten). |
| 2 | **Brokkoli-Röschen** | 200-500 g | 1-2 | Frisches Gemüse wie Brokkoli waschen, putzen und in Röschen schneiden. Diese gleichmäßig in einer Glasschüssel mit Deckel verteilen. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für Brokkoli sowie Zucchini, Auberginen, Kürbis oder Paprika. |





| Nummer | Lebensmittel | Portions-größe | Ruhezeit (in Min.) | Empfehlungen |
|---|---|---|---|---|
| 3 | **Möhrenscheiben** | 200-500 g | 1-2 | Frisches Gemüse wie Möhren waschen, schälen und in gleich große Scheiben schneiden. In eine Glasschlüssel mit Deckel geben. 30-45 ml Wasser (2-3 Esslöffel) hinzugeben. Die Schüssel in die Mitte des Drehtellers stellen. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Dieses Programm eignet sich für in Scheiben geschnittene Möhren sowie Blumenkohlröschen oder gewürfelten Kohlrabi. |
| 4 | **Backkartoffeln** | 200-800 g | 2-3 | Die Kartoffeln (je 200 g) waschen und schälen. Mit Olivenöl bestreichen und die Schale mit einer Gabel einstechen. Kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Den Rost auf den Drehteller stellen. |
| 5 | **Tiefkühlpizza** | 300-500 g | - | Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. |
| 6 | **Tiefgefrorene Lasagne** | 400-600 g | 3-4 | Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Das Gefäß auf den niedrigen Rost stellen. |
| 7 | **Hähnchenteile** | 400-700 g | 2-3 | Die gekühlten Hähnchenteile mit Öl beträufeln und würzen. Mit der Haut nach unten auf den niedrigen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. |
| 8 | **Brathähnchen** | 1,0-1,2 kg | 4-5 | Das kalte Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des unteren Rosts legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Drücken Sie auf die Taste „Start“, um die Zubereitung fortzusetzen. |

## Anweisungen zu den Sensorgarprogrammen

Mit Hilfe der Sensorgarprogramme können Sie die Nahrungsmittel automatisch zubereiten. Der Sensor misst die Mengen an Dämpfen, die von den Nahrungsmitteln während des Garvorgangs aufsteigen.

- Beim Garen von Nahrungsmitteln entstehen eine Vielzahl von Dämpfen. Der Sensor ermittelt anhand der aufsteigenden Dämpfe die richtige Garzeit und die geeignete Leistungsstufe, sodass Sie diese nicht mehr selbst einstellen müssen.
- Wenn Sie die Sensorgarprogramme verwenden und einen Behälter mit dem Deckel oder mit Frischhaltefolie abdecken, misst der Sensor die entstandenen Dämpfe erst, nachdem der Behälter vollständig mit Dampf gefüllt ist.
- Kurz vor Abschluss des Garvorgangs wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Dieser Moment eignet sich hervorragend, die Nahrungsmittel für ein gleichmäßiges Garergebnis ggf. zu wenden oder umzurühren.
- Bevor Sie ein Sensorgarprogramm verwenden, können Sie noch Kräuter, Gewürze oder Fond hinzufügen. Beachten Sie dabei jedoch, dass Salz und Zucker braune Flecken auf den Nahrungsmitteln hinterlassen und deshalb erst nach dem Garen hinzugefügt werden sollten.

## Geschirr und Deckel für die Sensorgarprogramme

- Beachten Sie die Anweisungen zur Auswahl der geeigneten Behälter und Deckel in den Tabellen dieser Bedienungsanleitung, um mit dieser Funktion ein optimales Garergebnis zu erzielen.





- Verwenden Sie stets mikrowellengeeignete Behälter und decken Sie sie mit den dazugehörigen Deckeln oder mit Frischhaltefolie ab. Wenn Sie Frischhaltefolie zum Abdecken verwenden, lassen Sie eine Ecke offen, damit der Dampf ausreichend entweichen kann.
- Schließen Sie die Behälter stets mit dem dafür vorgesehenen Deckel. Wenn der Behälter nicht mit einem eigenen Deckel ausgestattet ist, verwenden Sie stattdessen Frischhaltefolie.
- Füllen Sie die Behälter mindestens zur Hälfte mit Nahrungsmitteln.
- Nahrungsmittel, die gewendet oder umgerührt werden müssen, sollten gegen Ende des Programms gewendet bzw. umgerührt werden, sobald die verbleibende Garzeit im Display heruntergezählt wird.

## Wichtig

- Ziehen Sie nicht mehr das Netzkabel aus der Steckdose, nachdem Sie das Gerät aufgestellt und das Kabel eingesteckt haben. Der Dampfsensor benötigt einige Zeit, um sich zu stabilisieren und ein befriedigendes Garergebnis zu erzielen.
- Es wird empfohlen, die Sensorgarprogramme nicht im Dauerbetrieb zu verwenden, d. h. eine Zubereitung direkt nach der anderen zu starten.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort mit ausreichender Belüftung auf, um eine angemessene Kühlung und Luftzirkulation sowie die präzise Funktionsweise des Sensors zu gewährleisten.
- Verwenden Sie die Sensorgarprogramme nicht bei besonders hoher oder niedriger Raumtemperatur, da das Garergebnis sonst unbefriedigend ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine flüchtigen Reinigungsmittel. Die durch diese Reinigungsmittel erzeugten Dämpfe können die Funktionsweise des Sensors beeinträchtigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Geräten auf, die eine hohe Luftfeuchtigkeit oder viele Dämpfe erzeugen, da dies die ordnungsgemäße Leistung des Sensors beeinträchtigen kann.
- Halten Sie den Garraum stets sauber. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch auf. Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

# GAREN MIT HEISSLUFT

Im Heißluftmodus können Sie die Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen zubereiten. Der Mikrowellenmodus wird nicht verwendet. Sie können die Temperatur in sechs vorgegebenen Stufen in einem Bereich zwischen 40 °C und 200 °C einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 90 Minuten.

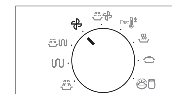
☛ Wenn Sie das Gerät schnell vorheizen möchten, schlagen Sie auf Seite 22 nach.
- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem niedrigen Rost können Sie die Nahrungsmittel noch besser garen und bräunen.

Stellen Sie sicher, dass sich das Heizelement in der horizontalen Position befindet und dass der Drehteller korrekt eingesetzt ist. Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Nahrungsmittel auf den Drehteller und diesen auf den niedrigen Rost.

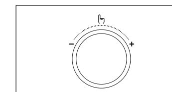
1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Heißluft** ( ✻ ).

   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

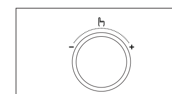
   ✻ (Heißluftmodus)
   200 °C (Temperatur)



2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen. (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

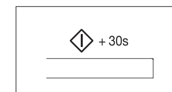


3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

   **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“.
     Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.




03 VERWENDEN DES GERÄTS



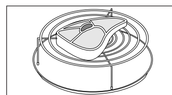


## GRILLEN

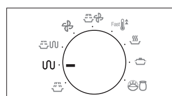
Mit dem Grill können Sie Nahrungsmittel ohne die Verwendung von Mikrowellen schnell erhitzen und bräunen.

- Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
- Auf dem hohen Rost erzielen Sie noch bessere Gar- und Grillergebnisse.

**1.** Öffnen Sie die Gerätetür, und legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.



**2.** Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für den **Grill** (ꟺ).

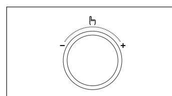



**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

ꟺ (Grillmodus)

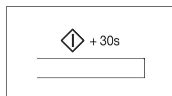
- Im Grillmodus ist die Temperatur vorprogrammiert und kann nicht geändert werden.

**3.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Grillzeit ein.



- Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

**4.** Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).




**Ergebnis:** Der Grillvorgang wird gestartet.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

## KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND GRILLMODUS

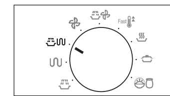
Die Mikrowellenfunktion kann auch mit der Grillfunktion kombiniert werden, um Nahrungsmittel schnell zu garen und gleichzeitig zu bräunen.

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwendung des hohen Rosts können Sie das Gar- und Grillergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel auf den Rost, der sich für diese Art von Lebensmitteln am besten eignet. Den Rost auf den Drehteller stellen. Schließen Sie die Gerätetür.

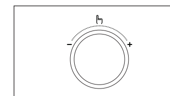
**1.** Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Mikrowelle + Grill** (≋ꟺ).




**Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

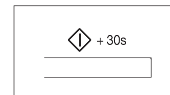
≋ꟺ (kombinierter Mikrowellen- und Grillmodus)

**2.** Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Garzeit ein.



- Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

**3.** Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).




**Ergebnis:**

- Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt 4 Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.





## KOMBINIERTER MIKROWELLEN- UND HEISSLUFTMODUS

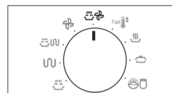
In diesem Kombinationsmodus werden sowohl Mikrowellenenergie als auch Heißluft eingesetzt, um die Nahrungsmittel zuzubereiten. Zudem ist kein Vorheizen erforderlich, da die Mikrowellenenergie unverzüglich verfügbar ist. In diesem Kombinationsmodus können Sie eine Vielzahl von Nahrungsmitteln zubereiten, insbesondere:

- Fleisch und Geflügel
- Pasteten und Kuchen
- Eier- und Käsegerichte

☛ Verwenden Sie STETS mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr. Glas- oder Keramikgeschirr ist ideal, da die Nahrungsmittel von den Mikrowellen gleichmäßig durchdrungen werden.

☛ Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät STETS Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.
Durch Verwendung des niedrigen Rosts können Sie das Gar- und Bräunungsergebnis verbessern.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die Nahrungsmittel entweder direkt auf den Drehteller oder zunächst auf den niedrigen Rost, der dann auf den Drehteller gestellt wird. Schließen Sie die Gerätetür. Das Heizelement muss sich in horizontaler Position befinden.

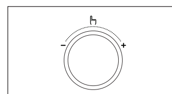


1. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Mikrowelle + Heißluft** ( ).

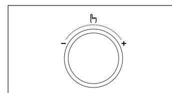
   **Ergebnis:** Im Display wird Folgendes angezeigt:

   (kombinierter Mikrowellen- und Heißluftmodus)

   200 °C (Temperatur)

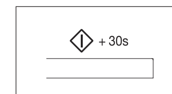


2. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.** (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C). Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.



3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler die gewünschte Garzeit ein.**

   - Die maximale Garzeit beträgt 60 Minuten.

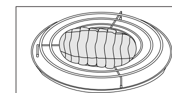



4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** ( ).

   **Ergebnis:**

   - Die Nahrungsmittel werden im Kombinationsmodus zubereitet.
   - Das Gerät wird auf die erforderliche Temperatur vorgeheizt. Anschließend werden die Nahrungsmittel bis zum Ende der eingestellten Zeit mit der Mikrowellenfunktion zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt 4 Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

## AUSWAHL DES ZUBEHÖRS



Sie benötigen Kochgeschirr zum Garen im Heißluftmodus. Sie sollten jedoch nur das Kochgeschirr verwenden, das Sie auch bei Ihrem normalen Backofen benutzen.

Mikrowellengeeignete Behälter sind für das Garen mit Heißluft ungeeignet. Verwenden Sie keine Kunststoffbehälter, Geschirr, Pappbecher, Tücher usw.

Wenn Sie einen der Kombinationsmodi („Mikrowelle + Grill“ oder „Mikrowelle + Heißluft“) verwenden möchten, dürfen Sie nur mikrowellengeeignetes und hitzebeständiges Geschirr verwenden.

☛ Weitere Angaben zum geeigneten Kochgeschirr finden Sie im Abschnitt „Informationen zum Geschirr“ auf Seite 32-33.



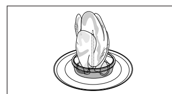


## GRILLEN MIT SPIESS

Der Grillspieß ist besonders zum Grillen geeignet, da das Fleisch nicht gewendet werden muss. Er kann auch im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus verwendet werden.

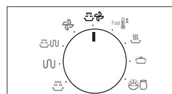
☛ Achten Sie darauf, dass das Gewicht des Fleisches gleichmäßig über den Spieß verteilt ist und der Spieß sich gleichmäßig dreht. Verwenden Sie zum Berühren der Behälter im Gerät stets Ofenhandschuhe, da sie sehr heiß sind.

1. Spießen Sie das Fleischstück mit dem Grillspieß mittig auf.

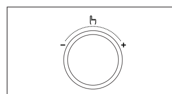
   

   **Beispiel:** Platzieren Sie den Spieß bei einem Hähnchen zwischen Rückgrat und Brust. Stellen Sie den Spieß aufrecht in die Glasschüssel und die Glasschüssel auf den Drehteller. Das Fleisch wird besser braun, wenn Sie es mit Gewürzen bestreuen und mit Öl beträufeln.

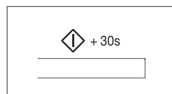
2. Drehen Sie den **Programmwähler** auf die Position für **Mikrowelle + Heißluft** (≋✇).

3. Stellen Sie durch Drehen am **Funktionswähler** die gewünschte Temperatur ein.
   (Temperatur: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
   Drücken Sie dann den **Funktionswähler**, um die Auswahl zu bestätigen.
   - Die maximale Grillzeit beträgt 60 Minuten.

4. Drücken Sie die Taste **Start/+ 30s** (◇).

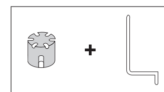
   **Ergebnis:** Die Nahrungsmittel werden zubereitet.
   - Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Im Display blinkt vier Mal die Ziffer „0“. Der Signalton wird anschließend alle 60 Sekunden wiederholt.

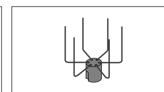
☛ Nehmen Sie den Spieß nach Abschluss des Grillvorgangs vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.

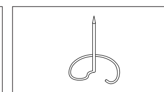
## GRILLEN MIT DEM VERTIKALEN MULTISPIESS

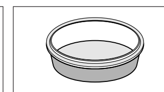
### MULTISPIESS FÜR SCHASCHLIK

Mit dem Multispieß mit sechs Schaschlikspießen können Sie ganz einfach Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse (z.B. Zwiebeln, Paprika oder Zucchini) sowie in Scheiben geschnittenes Obst grillen.
Die oben genannten Nahrungsmittel können Sie mit den Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus zubereiten.


Verbindungsstück und Schaschlikspieß


Multispieß


Grillspieß


Glasschüssel

### MULTISPIESS MIT SCHASCHLIKSPIESSEN

1. Verwenden Sie für die Zubereitung von Schaschlik und Kebab die sechs Schaschlikspieße.
2. An jedem Spieß sollte sich die gleiche Nahrungsmittelmenge befinden.
3. Stellen Sie den Grillspieß in die Glasschüssel, und setzen Sie den Multispieß ein.
4. Platzieren Sie die Schüssel mit dem Multispieß in der Mitte des Drehtellers.

☛ Vergewissern Sie sich vor dem Start des Grillvorgangs, dass sich das Heizelement an der richtigen Position an der Rückwand des Garraums und nicht oben befindet.

### ENTNEHMEN DES GRILLSPIESSES NACH GEBRAUCH AUS DEM GARRAUM

1. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Glasschüssel mit dem Multispieß aus dem Garraum nehmen, da diese sehr heiß ist.
2. Tragen Sie auch beim Entnehmen des Multispießes aus dem Spießaufsatz Ofenhandschuhe.
3. Nehmen Sie die Schaschlikspieße vorsichtig ab, und trennen Sie von diesen die Stücke mit einer Gabel ab.

☛ Der Multispieß ist nicht spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie ihn daher von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Entnehmen Sie den vertikalen Multispieß nach Gebrauch aus dem Garraum.





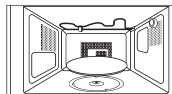
## DAMPFREINIGUNG

Durch den von der Dampfreinigungsfunktion erzeugten Dampf wird die Oberfläche des Garraums von einer Kondenswasserschicht überzogen. Anschließend kann der Garraum mühelos gereinigt werden.

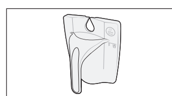
☛ Verwenden Sie diese Funktion nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist (Raumtemperatur).

☛ Verwenden Sie nur normales und kein destilliertes Wasser.

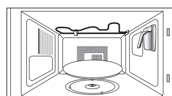
1. Öffnen Sie die Gerätetür.



2. Füllen Sie das Wassergefäß bis zur Markierungslinie mit Wasser.

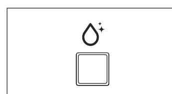


3. Befestigen Sie das Wassergefäß an der rechten Seite des Garraums.

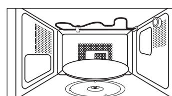


4. Schließen Sie die Gerätetür.

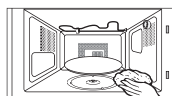
5. Drücken Sie die Taste für die **Dampfreinigung** (). (Die Beleuchtung ist während der Dampfreinigung eingeschaltet.)



6. Öffnen Sie die Gerätetür.



7. Reinigen Sie den Garraum des Geräts mit einem trockenen Geschirrtuch. Entnehmen Sie den Drehteller, und säubern Sie den darunter liegenden Bereich mit Küchenpapier.



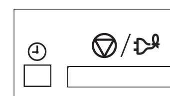

WARNUNG

- Das Wassergefäß darf nur im **Dampfreinigungsmodus** verwendet werden.
- Entnehmen Sie beim Erhitzen fester Nahrungsmittel unbedingt das Wassergefäß, da es sonst beschädigt wird und das Mikrowellengerät in Brand geraten kann.

## KINDERSICHERUNG

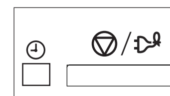
Das Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Die Sperrfunktion sorgt dafür, dass Kinder oder nicht mit dem Gerät vertraute Personen das Gerät nicht versehentlich in Betrieb nehmen können.

1. Halten Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** () und die Taste **Stopp/Abbrechen/Öko** () eine Sekunde lang gedrückt.



**Ergebnis:**
- Das Gerät ist gesperrt (es können keine Funktionen ausgewählt werden).
- Im Display erscheint „“.

2. Um das Gerät wieder freizugeben, halten Sie die Taste zum Einstellen der **Uhrzeit** () und die Taste **Stopp/Abbrechen/Öko** () erneut eine Sekunde lang gedrückt.

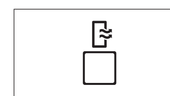


**Ergebnis:** Das Gerät kann nun wieder verwendet werden.

## GERUCHSBESEITIGUNG

Verwenden Sie diese Funktion nach dem Zubereiten von geruchsintensiven Gerichten oder nach starker Rauchentwicklung im Innern des Geräts. Reinigen Sie zunächst den Garraum.

Drücken Sie anschließend die Taste für die **Geruchsbeseitigung** (). Es erklingen vier Signaltöne.



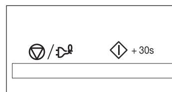
☛ Als Dauer für die Geruchsbeseitigung sind 5 Minuten voreingestellt.

☛ Sie können den Zeitraum für die **Geruchsbeseitigung** durch Drücken der Taste **+ 30s** ändern.

☛ Die maximale Dauer der Geruchsbeseitigung liegt bei 15 Minuten.

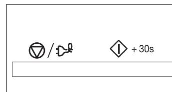
## AUSSCHALTEN DER SIGNALTÖNE

Sie können die Signaltöne jederzeit ausschalten.




1. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Start/+ 30s** (◇) und **Stopp/Abbrechen/Öko** (⊘/♫) etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

   **Ergebnis:** Bei Beendigung einer Funktion werden keine Signaltöne ausgegeben.




2. Halten Sie zum erneuten Einschalten der Signaltöne wieder gleichzeitig die Tasten **Start/+ 30s** (◇) und **Stopp/Abbrechen/Öko** (⊘/♫) etwa zwei Sekunden lang gedrückt.

   **Ergebnis:** Es werden wieder wie gewohnt Signaltöne ausgegeben.

# Informationen zum Geschirr

Um Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereiten zu können, müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.
Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowellengeeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden.
In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentare |
|---|---|---|
| **Aluminiumfolie** | ✓ ✗ | Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen. |
| **Backunterlage** | ✓ | Nicht länger als 8 Minuten vorheizen. |
| **Porzellan und Steingut** | ✓ | Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen. |
| **Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe** | ✓ | Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert. |
| **Fastfood-Verpackungen** | | |
| • Styroporbecher und -behälter | ✓ | Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen. |
| • Papiertüten oder Papier | ✗ | Kann Feuer fangen. |
| • Recyclingpapier oder Metallverzierungen | ✗ | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Glasgeschirr** | | |
| • Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr | ✓ | Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist. |
| • Feines Glasgeschirr | ✓ | Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen. |
| • Einmachgläser | ✓ | Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet. |





| Geschirr | Mikrowellen-geeignet | Kommentare |
|---|---|---|
| **Metall** | | |
| • Geschirr | ✗ | Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen. |
| • Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier | ✓ | Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit. |
| • Recyclingpapier | ✗ | Kann zu Funkenbildung führen. |
| **Kunststoff** | | |
| • Behälter | ✓ | Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. |
| • Frischhaltefolie | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. |
| • Gefrierbeutel | ✓✗ | Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen. |
| **Wachs- oder Butterbrotpapier** | ✓ | Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern. |

✓ **: Empfohlen** ✓✗ **: Mit Vorsicht** ✗ **: Nicht sicher**

# Zubereitungshinweise

## MIKROWELLEN

Mikrowellen durchdringen die Nahrungsmittel. Sie werden von dem darin enthaltenen Wasser-, Fett- und Zuckeranteil angezogen und absorbiert. Die Mikrowellen versetzen die Moleküle in den Nahrungsmitteln in schnelle Bewegung. Dies erzeugt Reibung und dadurch Wärme, was zum Erhitzen der Nahrungsmittel führt.

## ZUBEREITUNG

**Mikrowellengeeignetes Geschirr:**
Das Geschirr muss durchlässig für die Mikrowellen sein, um eine effiziente Erhitzung der Nahrungsmittel zu gewährleisten. Mikrowellen werden von Metall, z. B. Edelstahl, Aluminium oder Kupfer reflektiert. Sie können jedoch Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff sowie Papier und Holz durchdringen. Daher dürfen Nahrungsmittel nie in Behältnissen aus Metall erhitzt werden.

**Für das Garen mit Mikrowellen geeignete Nahrungsmittel:**
Zahlreiche Nahrungsmittel eignen sich für das Garen mit Mikrowellen. Hierzu zählen frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Saucen, Suppen, Pudding und Eingemachtes können ebenfalls im Mikrowellengerät zubereitet werden. In der Regel können alle Nahrungsmittel im Mikrowellengerät zubereitet werden, die sonst auf einer Herdplatte zubereitet werden. So können beispielsweise auch Butter oder Schokolade zerlassen werden (weitere Informationen im Kapitel mit den Tipps, Techniken und Hinweisen).

**Abdecken während des Garvorgangs**
Es ist sehr wichtig, die Nahrungsmittel während des Garvorgangs abzudecken, da verdunstetes Wasser als Dampf nach oben steigt und zum Garprozess beiträgt. Die Nahrungsmittel können auf unterschiedliche Weise abgedeckt werden, z. B. mit einem Keramikteller, einer Kunststoffhaube oder einer mikrowellengeeigneten Frischhaltefolie.

**Ruhezeit**
Nach dem Garen ist es wichtig, die Nahrungsmittel ruhen zu lassen, damit ein Temperaturausgleich in den Nahrungsmitteln stattfinden kann.





## Zubereitungshinweise für tiefgefrorenes Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren.

Zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Abgedeckt ruhen lassen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Spinat** | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Brokkoli** | 300 g | 600 W | 8 - 9 | 2-3 | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Erbsen** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Grüne Bohnen** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | 30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Mischgemüse (Möhren/ Erbsen/Mais)** | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |
| **Mischgemüse (chinesisch)** | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | 15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben. |

## Zubereitungshinweise für frisches Gemüse

In eine geeignete ofenfeste Glasschlüssel mit Deckel geben. Bei einer Portionsgröße von 250 g etwa 30-45 ml (2-3 EL) Wasser hinzugeben, sofern keine andere Wassermenge empfohlen wird (siehe Tabelle). Abgedeckt bei der zum Garen des Gemüses angegebenen Mindestzeit (siehe Tabelle) zubereiten. Das Gemüse anschließend bis zum gewünschten Ergebnis weitergaren. Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren. Nach dem Garen Salz, Gewürze oder Butter hinzugeben. Während der Ruhezeit von 3 Minuten abdecken.

**Hinweis:** Das frische Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je kleiner die Stücke sind, desto schneller werden sie gar.

Frisches Gemüse sollte immer auf der höchsten Leistungsstufe des Mikrowellengeräts (900 W) gegart werden.

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| **Brokkoli** | 250 g<br>500 g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen. |
| **Rosenkohl** | 250 g | 6-6½ | 3 | 60-75 ml (5-6 EL) Wasser hinzugeben. |
| **Möhren** | 250 g | 4½-5 | 3 | Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden. |
| **Blumenkohl** | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen. |
| **Zucchini** | 250 g | 4-4½ | 3 | Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest kochen. |

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| Auberginen | 250 g | 3½-4 | 3 | Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. |
| Lauch | 250 g | 4-4½ | 3 | Den Lauch in dicke Scheiben schneiden. |
| Pilze | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen. |
| Zwiebeln | 250 g | 5-5½ | 3 | Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben. |
| Paprika | 250 g | 4½-5 | 3 | Die Paprika in kleine Stücke schneiden. |
| Kartoffeln | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7-8 | 3 | Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. |
| Kohlrabi | 250 g | 5½-6 | 3 | Kohlrabi in kleine Würfel schneiden. |

## Zubereitungshinweise für Reis und Nudeln

**Reis:** In eine große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Das Volumen von Reis verdoppelt sich während des Garvorgangs. Abgedeckt garen. Nach Ablauf der Garzeit, aber vor der Ruhezeit umrühren, und Salz, Kräuter oder Butter hinzugeben. Hinweis: Möglicherweise hat der Reis nach Ablauf der Garzeit nicht das gesamte Wasser aufgenommen.

**Nudeln:** In eine große ofenfeste Glasschüssel geben. Kochendes Wasser und etwas Salz zugeben und dann gut umrühren. Ohne Abdeckung erhitzen. Während des Garvorgangs gelegentlich sowie nach dem Garen umrühren. Abgedeckt ruhen lassen und dann das Wasser abgießen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Weißer Reis (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>750 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Brauner Reis (Parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>750 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischter Reis (Reis + Wildreis) | 250 g | 900 W | 16-17 | 5 | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischtes Getreide (Reis + Getreide) | 250 g | 900 W | 17-18 | 5 | 400 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Nudeln | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | 1 l heißes Wasser hinzugeben. |





## AUFWÄRMEN

Mit Mikrowellen können Nahrungsmittel in einem Bruchteil der Zeit aufgewärmt werden, die zum herkömmlichen Aufwärmen auf Kochfeldern oder im Backofen benötigt wird.
Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeitangaben als Richtlinie für das Aufwärmen der Nahrungsmittel.
Bei den Zeitangaben in der Tabelle wird von Flüssigkeiten mit einer Zimmertemperatur von +18 bis +20 °C oder gekühlten Lebensmitteln mit einer Temperatur von etwa +5 bis +7 °C ausgegangen.

**Portionierung und Abdeckung**
Wärmen Sie keine großen Fleischstücke (z. B. Braten) auf. Der Braten zerkocht unter Umständen und trocknet aus, bevor er innen aufgewärmt ist. Es empfiehlt sich daher, kleinere Fleischstücke aufzuwärmen.

**Leistungsstufen und Umrühren**
Manche Nahrungsmittel können bei 900 W aufgewärmt werden, während bei anderen Leistungsstufe 600 W, 450 W oder sogar 300 W verwendet werden sollte.
Diesbezügliche Angaben finden Sie in den folgenden Tabellen.
Grundsätzlich empfiehlt es sich, Nahrungsmittel dann mit einer geringeren Leistungsstufe aufzuwärmen, wenn es sich um empfindliche Speisen oder große Mengen handelt oder diese sich sehr schnell erhitzen (z. B. gefüllte Pasteten).
Rühren oder drehen Sie die Nahrungsmittel während des Aufwärmens um. Rühren Sie sie, falls möglich, vor dem Servieren erneut um.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird. Lassen Sie diese Nahrungsmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Es empfiehlt sich, einen Kunststofflöffel oder Glasstab in die Flüssigkeiten zu stellen. Vermeiden Sie die Überhitzung (und das damit verbundene Überkochen) der Nahrungsmittel. Es ist besser, die Aufwärmzeit niedriger anzusetzen und gegebenenfalls zu verlängern.

**Aufwärm- und Ruhezeit**
Beim erstmaligen Aufwärmen von Nahrungsmitteln ist es hilfreich, sich die benötigte Zeit zu notieren (zur späteren Verwendung).
Vergewissern Sie sich immer, dass die Nahrungsmittel vollkommen aufgewärmt sind.
Lassen Sie die Nahrungsmittel nach dem Aufwärmen kurze Zeit ruhen, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann.
Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2 bis 4 Minuten, sofern in der Tabelle keine andere Zeitspanne angegeben ist.
Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel mit den Sicherheitshinweisen.

## AUFWÄRMEN VON FLÜSSIGKEITEN

Halten Sie nach dem Ausschalten des Geräts immer eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Stellen Sie stets einen Löffel oder einen Glasstab in die zu erhitzenden Getränke, und rühren Sie vor, während und nach dem Erhitzen um, damit ein plötzliches Überkochen von Flüssigkeiten und die damit verbundene Verbrühungsgefahr vermieden wird.

## AUFWÄRMEN VON BABYNAHRUNG

**BABYNAHRUNG:**
In einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren! Die Babynahrung vor dem Füttern 2-3 Minuten ruhen lassen. Anschließend erneut umrühren und die Temperatur prüfen. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 30-40 °C.
**BABYMILCH:**
Die Milch in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Ohne Abdeckung aufwärmen. Erhitzen Sie eine Babyflasche niemals, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst bei Überhitzung explodieren kann. Die Flasche vor und nach der Ruhezeit schütteln, bevor sie dem Baby geben wird! Überprüfen Sie immer erst die Temperatur von Babynahrung und Babymilch, bevor Sie das Baby damit füttern. Die empfohlene Temperatur beträgt ca. 37 °C.

## HINWEIS:

Die Temperatur von Babynahrung muss vor dem Füttern sorgfältig kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen von Nahrungsmitteln.





### Aufwärmen von Flüssigkeiten und Nahrungsmitteln

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)** | 150 ml (1 Tasse)<br>300 ml (2 Tassen)<br>450 ml (3 Tassen)<br>600 ml (4 Tassen) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | In Tassen füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander und 3 Tassen kreisförmig auf den Drehteller stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren. |
| **Suppe (gekühlt)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren. |
| **Eintopf (gekühlt)** | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nudeln mit Sauce (gekühlt)** | 350 g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren. |
| **Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)** | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren. |
| **Tellergericht (gekühlt)** | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. |
| **Servierfertiges Käsefondue (gekühlt)** | 400 g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Das servierfertige Käsefondue in eine ausreichend große, hitzebeständige Schüssel mit Deckel geben. Gelegentlich während des Aufwärmens und nach dem Aufwärmen umrühren. Vor dem Servieren gut umrühren. |





### Aufwärmen von Babynahrung und -milch

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

| Lebensmittel | Portions-größe | Leistung | Dauer | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Babynahrung (Gemüse + Fleisch) | 190 g | 600 W | 30 Sek. | 2-3 | In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |
| Babybrei (Getreide + Milch + Obst) | 190 g | 600 W | 20 Sek. | 2-3 | In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt erhitzen. Nach dem Garen umrühren. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |
| Babymilch | 100 ml<br><br>200 ml | 300 W | 30-40 Sek.<br><br>1 Min. bis 1 Min. 10 Sek. | 2-3 | Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren. |

## AUFTAUEN

Mikrowellen eignen sich hervorragend zum Auftauen tiefgefrorener Nahrungsmittel. Tiefgefrorene Speisen werden in kurzer Zeit schonend aufgetaut. Dies kann sehr vorteilhaft sein, wenn beispielsweise unerwartet Gäste kommen.

Tiefgefrorenes Geflügel muss vor dem Garen vollständig aufgetaut werden. Entfernen Sie eventuell vorhandene Metallklammern, und nehmen Sie das Geflügel vollständig aus der Verpackung, damit die Auftauflüssigkeit abtropfen kann.

Legen Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel auf einen Teller, und decken Sie sie nicht ab. Drehen Sie das Auftaugut nach der Hälfte der Zeit um, gießen Sie die Flüssigkeit ab, und entfernen Sie eventuell vorhandene Geflügelinnereien baldmöglichst. Prüfen Sie gelegentlich, ob sich die Nahrungsmittel kalt anfühlen.
Wenn sich kleinere und dünnere Teile der tiefgefrorenen Nahrungsmittel erwärmen, können sie während des Auftauvorgangs mittels schmaler Streifen Aluminiumfolie geschützt werden.

Wenn sich Geflügel von außen erwärmt, unterbrechen Sie den Auftauvorgang, und lassen Sie das Geflügel 20 Minuten lang ruhen, bevor Sie mit dem Auftauen fortfahren.

Lassen Sie Fisch, Fleisch und Geflügel anschließend noch ruhen, bis es vollständig aufgetaut ist. Die Ruhezeit bis zum vollständigen Auftauen ist abhängig von der aufzutauenden Menge. Einzelheiten hierzu finden Sie in der folgenden Tabelle.

**Hinweis:** Flache Nahrungsmittelportionen lassen sich besser auftauen als dicke Stücke, und kleinere Mengen benötigen weniger Zeit als große. Beachten Sie diesen Hinweis beim Einfrieren und Auftauen von Nahrungsmitteln.

Verwenden Sie die Angaben in der folgenden Tabelle als Richtlinie, wenn Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel auftauen, die eine Temperatur von -18 bis -20 °C aufweisen.





Alle tiefgefrorenen Nahrungsmittel sollten mit der Auftauleistungsstufe (180 W) aufgetaut werden.

| Lebensmittel | Portions-größe | Garzeit (in Min.) | Ruhezeit (in Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|
| **Fleisch** | | | | |
| Hackfleisch | 250 g<br>500 g | 6-7<br>8 - 13 | 15-30 | Das Fleisch auf den Drehteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Schweinesteaks | 250 g | 7-8 | | |
| **Geflügel** | | | | |
| Hähnchenteile | 500 g<br>(2 Stk.) | 14-15 | 15-60 | Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf einen flachen Keramikteller legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Ganzes Hähnchen | 1200 g | 32-34 | | |
| **Fisch** | | | | |
| Fischfilets | 200 g | 6-7 | 10-25 | Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines flachen Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Ganzer Fisch | 400 g | 11-13 | | |
| **Obst** | | | | |
| Beeren | 300 g | 6-7 | 5-10 | Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen. |
| **Brot** | | | | |
| Brötchen (je ca. 50 g) | 2 Stk.<br>4 Stk. | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier in die Mitte des Drehtellers legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden! |
| Toast/Sandwich | 250 g | 4-4½ | | |
| Roggen- und Weizenbrot | 500 g | 7-9 | | |

## GRILL

Das Heizelement für den Grill befindet sich unter der Decke des Garraums. Es wird bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller betrieben. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßiger gebräunt. Wenn Sie den Grill 3 bis 5 Minuten lang vorheizen, werden die Speisen schneller gebräunt.

**Zum Grillen geeignetes Geschirr:** Das Geschirr sollte hitzebeständig sein und kann Metall enthalten. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

**Zum Grillen geeignete Nahrungsmittel:** Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

**Wichtiger Hinweis:** Beachten Sie bei der Zubereitung im reinen Grillbetrieb, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben.

## Mikrowelle + Grill

Bei diesem Garprozess wird die Strahlungshitze des Grills mit der Geschwindigkeit von Mikrowellen kombiniert. Der Modus kann nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller verwendet werden. Durch die Rotation des Drehtellers werden die Nahrungsmittel gleichmäßig gebräunt. Bei diesem Modell stehen drei Kombinationsmodi zur Verfügung: 600 W + Grill, 450 W + Grill und 300 W + Grill.

**Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus:** Verwenden Sie Geschirr, das für Mikrowellen durchlässig ist. Das Geschirr sollte hitzebeständig sein. Verwenden Sie im Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie kein Kunststoffgeschirr, es schmilzt möglicherweise.

**Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus geeignete Nahrungsmittel:** Für das Garen im Kombinationsmodus eignen sich sämtliche Nahrungsmittel, die aufgewärmt und gebräunt werden sollen (z. B. überbackene Nudeln), sowie Nahrungsmittel, die nur eine kurze Garzeit haben und an der Oberfläche gebräunt werden sollen. Weiterhin eignet sich dieser Modus für große Portionen, bei denen eine gebräunte und knusprige Oberfläche erwünscht ist (z. B. Hähnchenteile, die nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden). Weitere Einzelheiten finden Sie in der folgenden Tabelle.

**Wichtiger Hinweis:** Beachten Sie bei der Zubereitung im kombinierten Mikrowellen- und Grillmodus, dass die Nahrungsmittel auf den hohen Rost gelegt werden müssen, sofern nicht anders angegeben. Diesbezügliche Anweisungen finden Sie in der folgenden Tabelle. Die Nahrungsmittel müssen gewendet werden, wenn sie auf beiden Seiten gebräunt werden sollen.

## Richtlinien zum Grillen von frischen Nahrungsmitteln

Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Grillen der Nahrungsmittel.
Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

| Frische Nahrungsmittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite - Dauer (Min.) | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Toastscheiben | 4 Stk. (je 25 g) | Nur Grill | 3-4 | 2-3 | Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen. |
| Gegrillte Tomaten | 400 g (2 Stk.) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Tomaten-Käse-Toast | 4 Stk. (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käsescheiben) | 4 Stk. (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Nach der Zubereitung 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Ofenkartoffeln | 500 g | 300 W + Grill | 10-12 | - | Die Kartoffeln halbieren. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen. |

| Frische Nahrungsmittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite - Dauer (Min.) | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Kartoffel- oder Gemüsegratin (gekühlt) | 450 g | 300 W + Grill | 12-15 | - | Das Gratin in eine kleine ofenfeste Glasform geben. Die Form auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Bratäpfel | 2 Äpfel (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - | Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen. |
| Hähnchenteile | 500 g (2 Stk.) | 300 W + Grill | 8 - 10 | 6-8 | Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Brathähnchen | 1200 g | 300 W + Grill | 23-25 | 20-25 | Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. In eine ofenfeste Form geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen. |
| Bratfisch | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ | Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |





## HEISSLUFT

Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die traditionelle und bekannte Methode des Garens mit heißer Luft in einem herkömmlichen Backofen. Das Heizelement und der Ventilator befinden sich an der hinteren Wand des Garraums, so dass die heiße Luft zirkulieren kann. In diesem Modus werden die Nahrungsmittel vom oberen Heizelement erhitzt.

**Geschirr für das Garen mit Heißluft:**
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

**Für das Garen mit Heißluft geeignete Nahrungsmittel:**
Plätzchen, Brötchen und Kuchen können in diesem Modus zubereitet werden, ebenso Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

## MIKROWELLE + HEISSLUFT

Bei diesem Modus werden die Mikrowellen mit heißer Luft kombiniert. Hierdurch verringert sich die Garzeit, und die Nahrungsmittel erhalten eine gebräunte und knusprige Oberfläche.
Beim Garen mit Heißluft handelt es sich um die herkömmliche und bekannte Methode, bei der Nahrungsmittel mit heißer Luft gegart werden, die ein an der Rückseite des Garraums angebrachter Ventilator zirkulieren lässt.

**Geschirr für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus:**
Das Geschirr muss für Mikrowellen durchlässig sein. Darüber hinaus sollte es ofenfest sein (z. B. Glas, Steingut oder Porzellan ohne Metallränder). Es kann ähnliches Geschirr verwendet werden wie unter „Mikrowelle + Grill“ beschrieben.

**Für das Garen im kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignete Nahrungsmittel:**
Fleisch und Geflügel, Gratins sowie von Gerichten in Kasserollen, Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

### Richtlinien für das Garen von frischen und tiefgefrorenen Nahrungsmitteln mit Heißluft

Heizen Sie das Gerät mit der automatischen Vorheizfunktion auf die gewünschte Temperatur für den Heißluftbetrieb vor. Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für das Garen mit Heißluft. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

| Frische Nahrungsmittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite - Dauer (Min.) | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** Tiefkühlpizza (gebacken) | 300-400 g | 300 W + 200 °C | 15-18 | - | Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **NUDELN** Tiefgefrorene Lasagne | 400 g | 300 W + 200 °C | 22-25 | - | Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Pasta auf dem niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| **FLEISCH** Rind/Lamm (Medium) | 1200-1300 g | 300 W + 200 °C | 22-24 | 15-18 | Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. |





| Frische Nahrungsmittel | Portions-größe | Leistung | 1. Seite - Dauer (Min.) | 2. Seite - Dauer (Min.) | Anleitung |
|---|---|---|---|---|---|
| Brathähnchen | 1000-1100 g | 300 W + 200 °C | 20-23 | 18 - 22 | Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 5 Minuten lang ruhen lassen. |
| **BROT** | | | | | |
| Frische Brötchen | 6 Stück (350 g) | 300 W + 180 °C | 6-8 | - | Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. |
| Knoblauchbrot (gekühlt, vorgebacken) | 200 g (1 Stk.) | 300 W + 200 °C | 6-8 | - | Das gefrorene Baguette auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. Nach der Zubereitung 2-3 Minuten ruhen lassen. |
| **KUCHEN** | | | | | |
| Marmorkuchen (Frischteig) | 500 g | Nur 180 °C | 38 - 43 | - | Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Den Kuchen auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen. |
| Small Cakes (Kleine Kuchen, Frischteig) | 12 x 28 g | Nur 160 °C | 28 - 33 | - | Den Frischteig gleichmäßig in Papierförmchen geben und diese auf der Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen. |
| Plätzchen (Frischteig) | 200-250 g | Nur 200 °C | 15-20 | - | Die gekühlten Croissants auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen. |
| Tiefgefrorener Kuchen | 1000 g | 300 W + 180 °C | 14-18 | - | Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen. |

## KOCHTIPPS

### BUTTER ZERLASSEN

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

### SCHOKOLADE ZERLASSEN

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

### KRISTALLISIERTEN HONIG AUFLÖSEN

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben.
Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W lang erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

### GELATINE AUFLÖSEN

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen. Nach dem Schmelzen umrühren.

### TORTEN-/ZUCKERGUSS ZUBEREITEN (FÜR KUCHEN UND TORTEN)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen. Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

### MARMELADE KOCHEN

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren.









Das Obst abgedeckt 10 bis 12 Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

PUDDING KOCHEN
Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt 6½ bis 7½ Minuten bei 900 W erhitzen. Während des Garvorgangs mehrmals gut umrühren.

MANDELBLÄTTCHEN RÖSTEN
30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen. Die Mandeln 3½ bis 4½ Minuten bei 600 W rösten und dabei mehrmals wenden. Die Mandeln 2 bis 3 Minuten lang im Gerät ruhen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

# Fehlerbehebung und Fehlercodes

## FEHLERBEHEBUNG

Wenn eins der unten aufgeführten Probleme auftritt, versuchen Sie es mit den angegebenen Vorschlägen zu lösen.

**Dies ist normal.**

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

**Bei Betätigen der Taste Start/+ 30s (◇) wird das Gerät nicht gestartet.**

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

**Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.**

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und/oder die Taste **Start/+ 30s** (◇) gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

**Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.**

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

**Die Glühlampe funktioniert nicht.**

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Samsung-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

**Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.**

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

**Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum**

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?
- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

**Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.**

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
  Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene SAMSUNG-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den SAMSUNG-Kundendienst.

## FEHLERCODES

**Die Meldung „SE“ bedeutet Folgendes:**

- Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie das Mikrowellengerät aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren.
  Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.

**Die Meldung „E-15“ bedeutet Folgendes:**

- Wenn Sie während eines Sensorgarprogramms die Gerätetür öffnen oder die Taste „Stopp“ drücken, wird im Display die Fehlermeldung „E-15“ angezeigt. Wenn Sie nun die Taste „Stopp“ erneut drücken, erlischt die Anzeige „E-15“.

Es erscheint eine neue Fehlermeldung. Wenden Sie sich bitte an den SAMSUNG-Kundendienst.

# Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

| | |
|---|---|
| **Modell** | CE118PF |
| **Eingangsspannung und Frequenz** | 230 V~ bei 50 Hz |
| **Leistungsaufnahme**<br>Maximale Leistung<br>Mikrowelle<br>Grill (Heizelement)<br>Heißluft (Heizelement) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>Max. 2100 W |
| **Ausgangsleistung** | 100 W / 900 W - 6 Leistungsstufen (IEC-705) |
| **Betriebsfrequenz** | 2450 MHz |
| **Abmessungen (B x T x H)**<br>Gehäuse<br>Garraum | <br>523 x 491 x 309 mm<br>373 x 370 x 233 mm |
| **Fassungsvermögen** | 32 Liter |
| **Gewicht**<br>Netto | <br>Ca. 19,0 kg |




Bei Fragen oder Hinweisen

| LAND | RUFEN SIE UNS AN | ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>[HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw.<br>0180 6 67267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>[HHP] 800.Msamsung (800.67267864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline | www.samsung.com/gr |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

DE68-04220D





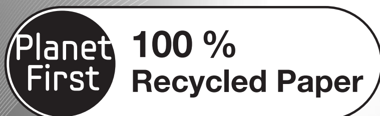
CE118PF




# Manuel d'utilisation

## Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.




**Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.**

## un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG







# sommaire



# consignes de sécurité

## UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

## LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES


AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.


ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Surface chaude

 Avertissement ; Electricité

 Avertissement ; Matière explosive

 Interdit.

 NE PAS toucher.

 NE PAS démonter.

 Suivez scrupuleusement les consignes.

 Débranchez la prise murale.

 Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Contactez le service d'assistance technique.

 Remarque

 Important





## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

**Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.**

**⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)**

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.





- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.










- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

## ⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
- Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
- Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.









cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

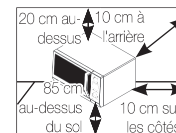
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2.
Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

## INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.




2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
(Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.









- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

## NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

- **Veillez TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

- **Ne laissez JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
  - ne s'y accumule ;





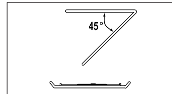





- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

**Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.




(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

## RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

**Ne retirez** JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

**Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

| AVERTISSEMENT | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |





| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre | ✓ | ✓ | | |
| N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four. | ✓ | ✓ | | |
| Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four. | ✓ | ✓ | | |
| N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| **AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).<br>En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :<br>• immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;<br>• recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;<br>• n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |





| ATTENTION | Feu | Électricité | Chaleur | Explosion |
|---|---|---|---|---|
| Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.<br>Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.<br>Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur. | ✓ | ✓ | | |
| Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc. | | | ✓ | ✓ |
| Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi. | ✓ | | ✓ | |
| Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle. | | | ✓ | |
| Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes. | | | ✓ | |
| Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four. | | | ✓ | |
| Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes. | ✓ | | | ✓ |
| Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes). | ✓ | | ✓ | |
| Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).





- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



## LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

**(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)**

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

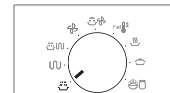
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

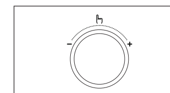
# présentation rapide

**Si vous souhaitez faire cuire des aliments.**

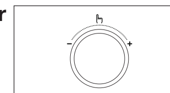
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** ( ).



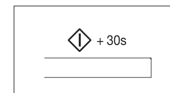
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.




3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**

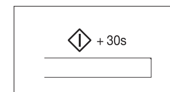



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ( ).
   **Résultat :** la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.




**Je souhaite ajouter 30 secondes supplémentaires.**

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



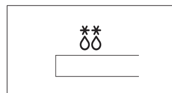

01 PRÉSENTATION RAPIDE



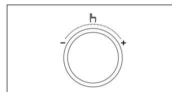


**Je souhaite faire décongeler des aliments.**

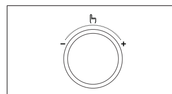
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄).



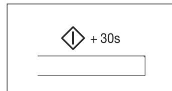
2. Réglez le mode de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.** Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**pour régler le mode désiré.



3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).

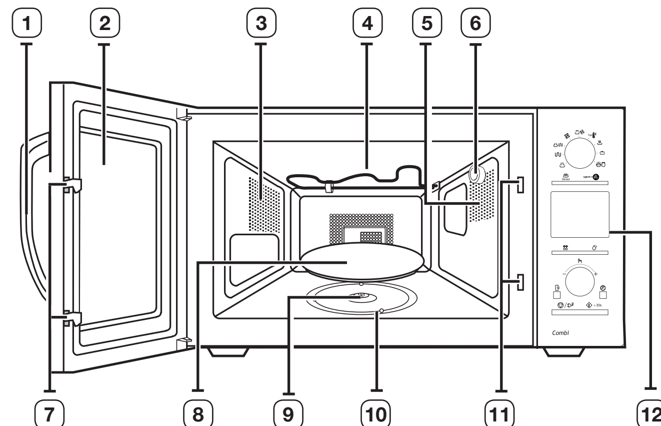



**Résultat :** la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

# fonctions du four

## FOUR



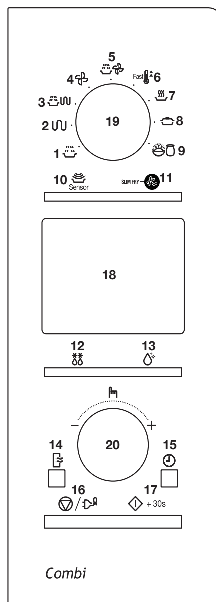

1. POIGNÉE
2. PORTE
3. ORIFICES DE VENTILATION
4. ÉLÉMENT CHAUFFANT
5. ÉCLAIRAGE
6. SUPPORT DU RÉSERVOIR À EAU
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE







## TABLEAU DE COMMANDE

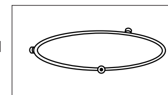



1. MODE MICRO-ONDES
2. MODE GRIL
3. MODE MICRO-ONDES + GRILL
4. MODE CONVECTION
5. MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
6. MODE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
7. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. MODE CUISSON AUTOMATIQUE
9. MODE FERMENTATION (PÂTE LEVÉE + YAOURT)
10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
11. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE
12. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
13. BOUTON DE NETTOYAGE VAPEUR
14. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
15. BOUTON HORLOGE
16. BOUTON ARRÊT/ANNULATION/ ÉCO
17. BOUTON DÉPART/+ 30s
18. ÉCRAN
19. SÉLECTEUR DE MODE
20. SÉLECTEUR MULTIFONCTION

## ACCESSOIRES

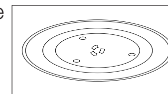
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

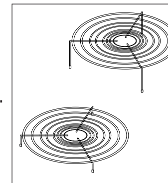
   **Fonction :** l'anneau de guidage sert de support au plateau.

2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

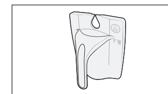
   **Fonction :** Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

3. **Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.

   **Fonction :** Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**

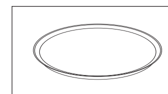
4. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.

   **Fonction :** le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.

☛ **N'utilisez** JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

5. **Plat croustilleur** : à placer sur le plateau.

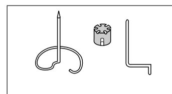
   

   **Fonction :** Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



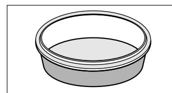


6. **Tournebroche, coupleur de rôtissoire et brochette** : à placer dans la cocotte en verre.



**Fonction :** Le tournebroche permet de faire rôtir un poulet en toute simplicité, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.

7. **Cocotte en verre** : à placer sur le plateau.



**Fonction :** La cocotte en verre sert de support à la rôtissoire.

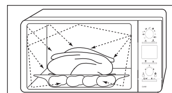
# utilisation du four

## FONCTIONNEMENT D'UN FOUR MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité ;
   - teneur en eau ;
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

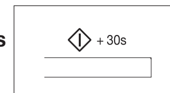
## VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située à la page 43.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇) autant de fois que nécessaire.




**Résultat :** L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

## RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures.
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.



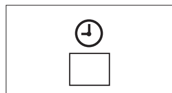




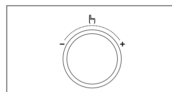



**Fonction d'économie d'énergie automatique**
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Four s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

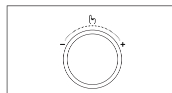
1. Appuyez sur le bouton **Horloge** (⏲).



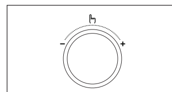
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)



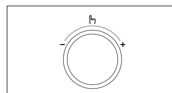
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



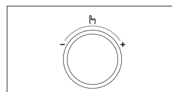
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

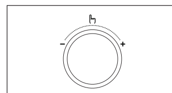


6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

   **Résultat :** l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



## CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

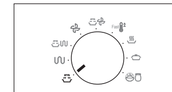
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

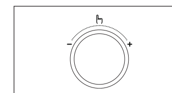
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** ().

   **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

   (mode micro-ondes)

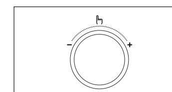


2. Tournez le **Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

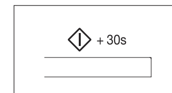
   **Résultat :** le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().

   **Résultat :** L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

   - Un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises.
     Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.




Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction.**

**Démarrage rapide :**

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ/+ 30s** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement





## PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

| Puissance | Pourcentage | Puissance en watts |
|---|---|---|
| ÉLEVÉE | 100 % | 900 W |
| MOYENNEMENT ÉLEVÉE | 67 % | 600 W |
| MOYENNE | 50 % | 450 W |
| MOYENNEMENT FAIBLE | 33 % | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 20 % | 180 W |
| FAIBLE | 11 % | 100 W |

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

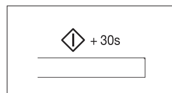
| Si vous choisissez... | Le temps de cuisson doit être... |
|---|---|
| une puissance élevée<br>une puissance faible | réduit<br>augmenté |

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+ 30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.




- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).

## ARRÊT DE LA CUISSON

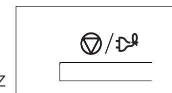
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

| Pour arrêter la cuisson... | Vous devez... |
|---|---|
| Temporairement | Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Arrêt.<br>**Résultat :** la cuisson s'arrête.<br>Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇). |
| Définitivement | Définitivement : Appuyez une fois sur le bouton Arrêt.<br>**Résultat :** la cuisson s'arrête.<br>Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt/Éco** (⊘/Éco). |

## RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.



- Appuyez sur le bouton (⊘/Éco).
  **Résultat :** affichage désactivé.
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton (⊘/Éco) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

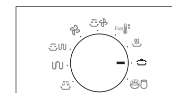
## UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les 10 fonctions de **Cuisson automatique** (⌂) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

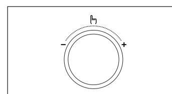
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

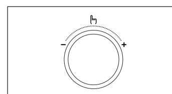
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Cuisson automatique** (⌂).



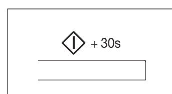
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).




**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

## UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les 10 programmes de **Cuisson automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Les programmes 7 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection). Les programmes 9 à 10 font appel au mode convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Riz blanc | 150-200<br>200-250 | 5-10 | Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. |
| 2 | Brocolis en morceaux | 200-250<br>300-350<br>400-450<br>500-550 | 1-2 | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 550 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |
| 3 | Carottes en rondelles | 100-150<br>200-250<br>300-350 | 1-2 | Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 200 à 250 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Ce programme convient aux choux-fleurs. |
| 4 | Pommes de terre épluchées | 300-350<br>400-450<br>500-550<br>600-650 | 3 | Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson. |
| 5 | Pommes de terre au four | 200<br>400<br>600 | 5 | Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez-les sur le plateau. |





| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 6 | Poisson grillé | 200-300 (1)<br>400-500 (2) | 3 | Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 7 | Filet de poisson | 200-300<br>400-500 | 2 | Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 8 | Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau | 1000-1100<br>1200-1300 | 10-15 | Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure. |
| 9 | Biscuit de Savoie | 450-550 | 10 | Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure. |
| 10 | Muffins | 250-300 | - | Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Puis versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins et placez-les sur la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille. |

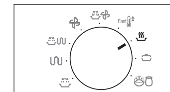
## UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les 6 fonctions de **Réchauffage automatique** (♨) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

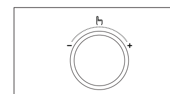
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

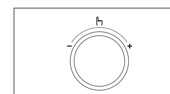
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique** (♨).



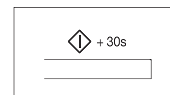
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).




**Résultat :** Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

# UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente 6 programmes de **Réchauffage automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 à 3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes n° 4 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée de micro-ondes, gril et convection.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

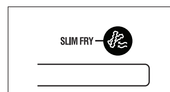
| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Plats préparés (réfrigérés) | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). |
| 2 | Soupe (réfrigérée) | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2-3 | Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. |
| 3 | Ravioles (réfrigérées) | 200-250<br>300-350 | 3 | Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce. |
| 4 | Mini-pizzas surgelées | 100-150<br>250-300 | - | Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure. |
| 5 | Ailes de poulet surgelées | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2 | Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit. |
| 6 | Petits pains surgelés | 100-150<br>(2 portions)<br>200-250<br>(4 portions)<br>300-350<br>(6 portions) | 3-5 | Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes. |

## UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON SLIM FRY (FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE)

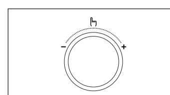
Les 10 fonctions de cuisson **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)** () comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson Slim Fry (Frire avec peu de graisse) en appuyant sur le bouton Slim Fry (Frire avec peu de graisse).
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

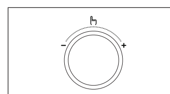
1. Appuyez sur le bouton **SLIM FRY (Frire avec peu de graisse)** ().



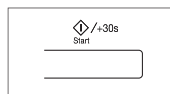

2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().




## UTILISATION DES PROGRAMMES SLIM FRY (FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE)

Le tableau suivant présente les 10 programmes automatiques **Slim Fry (Frire avec peu de graisse)** pour faire frire. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Frites au four surgelées | 300-350<br>450-500 | - | Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Départ pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 2 | Crevettes surgelées et pannées | 200-250<br>300-350 | - | Répartissez uniformément les crevettes pannées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. |
| 3 | Beignets de poulet surgelés | 200-250<br>350-400 | - | Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Départ pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 4 | Croquettes de pommes de terre surgelées | 200-250<br>300-350 | - | Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. |







| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Mini rouleaux de printemps surgelés | 200-250<br>350-400 | - | Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. |
| 6 | Frites maison | 300-350<br>450-500 | 1-2 | Consignes Préchauffez le four jusqu'à 200 °C à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Départ pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 7 | Pommes de terre en morceaux | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. |

| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 8 | Pilons de poulets | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Répartissez-les uniformément sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille inférieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Départ pour continuer. |
| 9 | Rondelles de courgettes | 100-150<br>200-250 | - | Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Départ pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas). |
| 10 | Moitiés de pommes | 300-350<br>400-450 | - | Rincez et évidez les pommes (150 g chacun). Coupez-les en deux horizontalement. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas, ajoutez de la garniture (raisins ou amandes râpées par exemple). Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, servez avec de la glace à la vanille. |

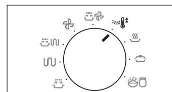




## PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

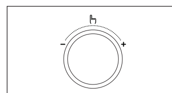
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Préchauffage rapide** (Fast).

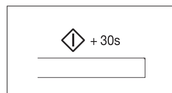


   **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :
   200 °C (température)

2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).




   **Résultat :** Le four est préchauffé à la température requise.
   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

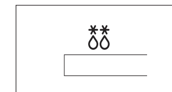
## UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode **Décongélation** (❄) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

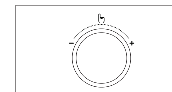
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

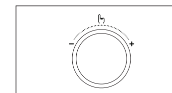
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄).



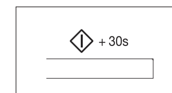
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

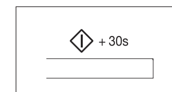


4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).




   **Résultat :**
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇) pour reprendre la décongélation.




   **Résultat :** Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





# UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

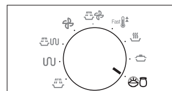
Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation** (⁂), les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

| Code | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Viande | 200-1500 | 20-90 | Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore.<br>Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés. |
| 2 | Volaille | 200-1500 | 20-90 | Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux. |
| 3 | Poisson | 200-1500 | 20-80 | Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. |
| 4 | Pain/ gâteaux | 125-1000 | 10-60 | Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte).<br>Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. |
| 5 | Fruits | 100-600 | 5-20 | Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat.<br>Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits. |

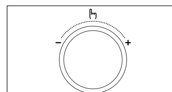
## UTILISATION DE LA FONCTION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Les 5 fonctions de fermentation comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n’avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de fermentation automatique en appuyant sur le bouton de fermentation. Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

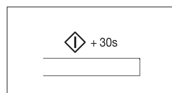
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Fermentation automatique** ().



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().




## UTILISATION DES PROGRAMMES DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant indique comment utiliser le programme automatique pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts.

| Code | | Type d'aliment | Quantité (g) | Temps de repos | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fermentation de la pâte** | **1-1** | Pâte à pizza | 300-500 | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable. |
| | **1-2** | Pâte pour gâteau | 500-800 | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable. |
| | **1-3** | Pâte à pain | 600-900 | - | Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable. |
| **Yaourt maison** | **2-1** | Petits ramequins | 500 | 6 heures au réfrigérateur | Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant. |
| | **2-2** | Grand bol | 500 | 6 heures au réfrigérateur | Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant. |





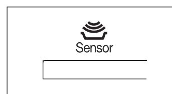


## UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

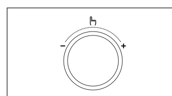
Les 8 fonctions de Sensor (Cuisson par capteur) (Sensor) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

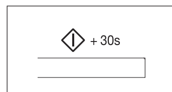
1. Appuyez sur le bouton **Sensor (Cuisson par capteur)** ().




2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).




**Résultat :** la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la Sensor (Cuisson par capteur) qu'une fois le four suffisamment refroidi.

Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Arrêt durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Arrêt, le message « E-15 » disparaîtra.

## UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de Sensor (Cuisson par capteur). Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante) | 150 à 250 g (1 tasse ou 1 mug) | 1-2 | Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides). |
| 2 | **Brocolis en morceaux** | 200 à 500 g | 1-2 | Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson<br>Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux). |





| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Carottes en rondelles | 200 à 500 g | 1-2 | Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant.<br>Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux). |
| 4 | Pommes de terre en robe des champs | 200 à 800 g | 2-3 | Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur la grille inférieure. Posez la grille sur le plateau tournant. |
| 5 | Pizza surgelée | 300 à 500 g | - | Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure. |
| 6 | **Lasagnes surgelées** | 400 à 600 g | 3-4 | Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure. |
| 7 | **Morceaux de poulet** | 400 à 700 g | 2-3 | Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.<br>Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |

| Code | Type d'aliment | Quantité | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| 8 | **Poulet rôti** | 1,0 à 1,2 kg | 4-5 | Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices.<br>Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure<br>Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson. |

## Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits.
  Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.



### Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

### Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

## CUISSON PAR CONVECTION

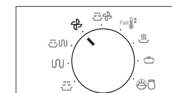
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur 6 niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

☛ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 22.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

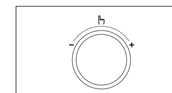
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** ( ).

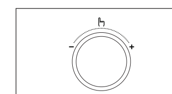
   **Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

   | | |
   |---|---|
   | | (mode convection) |
   | 200 °C | (température) |

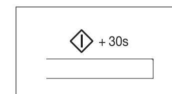
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ( ).

   **Résultat :** la cuisson démarre.

   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



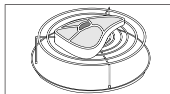


## FAIRE GRILLER

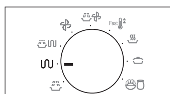
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

**1.** Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



**2.** Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** ().

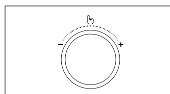


**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

(mode gril)

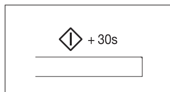
- La température du gril n'est pas réglable.

**3.** Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

**4.** Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().




**Résultat :** la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

## COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

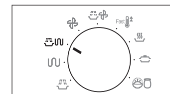
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

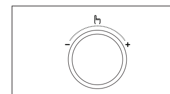
**1.** Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** ().



**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

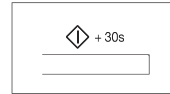
(mode combiné micro-ondes et gril)

**2.** Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

**3.** Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().




**Résultat :**

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





## COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

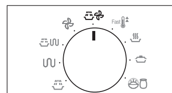
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection** ( ).

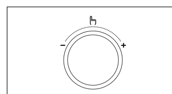


**Résultat :** Les indications suivantes s'affichent :

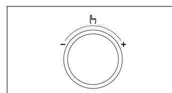
(mode combiné Micro-ondes et Convection)

200 °C (température)

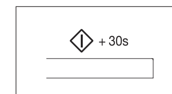
2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction.** (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** ().

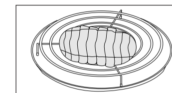



**Résultat :**

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

## CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 32-33.



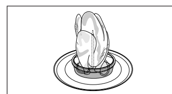


## CUISSON AU TOURNEBROCHE

La rôtissoire permet de préparer des grillades en toute simplicité, car elle vous évite d'avoir à retourner la viande. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

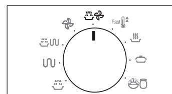
☛ Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne uniformément.
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Enfilez la pièce de viande en son milieu sur le tournebroche.

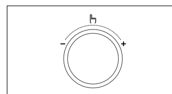


**Exemple :** enfoncez le tournebroche entre la colonne vertébrale et la poitrine du poulet.
Placez le tournebroche à la verticale dans la cocotte en verre avant de poser cette dernière sur le plateau. Pour que la viande prenne une belle couleur dorée, badigeonnez-la d'huile aromatisée.

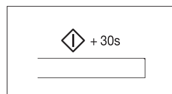
2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection** ().



3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction.**
(Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.
   - Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇).



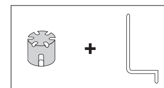

**Résultat :** la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

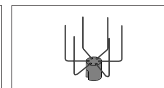
☛ Une fois la viande cuite, retirez délicatement le tournebroche en portant des maniques.

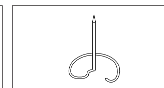
## UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE VERTICALE

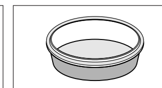
### MULTI-BROCHE À KEBAB

Utilisez la multi-broche équipée de ses 6 pics à kebab afin de confectionner des préparations à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes (ex. : oignons, poivrons ou courgettes) ou de fruits coupés en morceaux.
Pour faire cuire ce type d'aliment avec les pics, utilisez le mode Convection ou Combiné.


Coupleur de rôtissoire kebab, brochette


Multi-broche


Rôtissoire


Cocotte en verre

### UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE À KEBAB

1. Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 pics fournis avec votre four.
2. Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque pic.
3. Placez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
4. Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau tournant.

☛ Vérifiez que l'élément chauffant du gril est situé dans le fond du four et non en haut avant de lancer la cuisson.

### RETRAIT DE LA MULTI-BROCHE APRÈS CUISSON

1. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer la cocotte et la multi-broche du four afin d'éviter toute brûlure.
2. Toujours muni de vos maniques, retirez la multi-broche de son support.
3. Retirez soigneusement les pics un par un et détachez-en les aliments en vous aidant d'une fourchette.

☛ La multi-broche ne doit pas être passée au lave-vaisselle. Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.





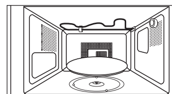
## UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

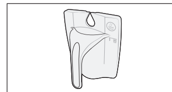
☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi. (Température ambiante)

☛ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

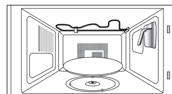
1. Ouvrez la porte.



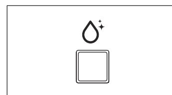
2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère figurant sur les parois du bol.



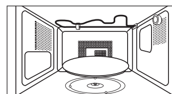
3. Placez le bol dans le four à droite.



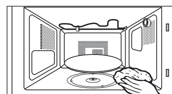
4. Refermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** ( ). (L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



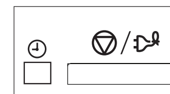



- N'utilisez le réservoir qu'en mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

## UTILISATION DE LA FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

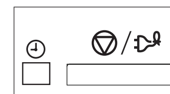
Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

1. Appuyez sur le bouton **Horloge** ( ) et sur le bouton **Arrêt/Annuler/Éco** ( / ) pendant une seconde.



**Résultat :**
- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- L'écran affiche «  ».

2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Horloge** ( ) puis sur le bouton **Arrêt/Annuler/Éco** ( / ) pendant une seconde.

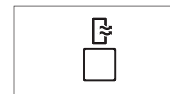


**Résultat :** Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

## UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Désodorisation** ( ). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



☛ La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.

☛ Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton **+ 30s**.

☛ La durée maximale est fixée à 15 minutes.

## ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+ 30s** (◇) et **Arrêt/Annuler/Éco** (⊘/⌦).




**Résultat :** Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+ 30s** (◇) et **Arrêt/Annuler/Éco** (⊘/⌦).




**Résultat :** Le four fonctionne normalement.

# guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| **Papier aluminium** | ✓✗ | Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité. |
| **Plat croustilleur** | ✓ | Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes. |
| **Porcelaine et terre cuite** | ✓ | S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés. |
| **Plats jetables en carton ou en polyester** | ✓ | Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat. |
| **Emballages de fast-food** | | |
| • Tasses en polystyrène | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène. |
| • Sacs en papier ou journal | ✗ | Peuvent s'enflammer. |
| • Papier recyclé ou ornements métalliques | ✗ | Peuvent créer des arcs électriques. |
| **Plats en verre** | | |
| • Plat allant au four | ✓ | Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques. |
| • Plats en verre fin | ✓ | Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive. |
| • Pots en verre | ✓ | Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement. |
| **Métal** | | |
| • Plats | ✗ | Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer. |
| • Attaches métalliques des sacs de congélation | ✗ | |





| Récipient | Adapté à la cuisson aux micro-ondes | Remarques |
|---|---|---|
| **Papier** | | |
| • Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant | ✓ | Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | ✗ | Peuvent créer des arcs électriques. |
| **Plastique** | | |
| • Récipients | ✓ | Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film étirable | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude. |
| • Sacs de congélation | ✓✗ | Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire. |
| **Papier paraffiné ou sulfurisé** | ✓ | Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections. |

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

# guide de cuisson

## MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

## CUISSON

**Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes**
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

**Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes**
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

**Cuisson à couvert**
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

**Temps de repos**
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.





## Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Épinards | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Brocolis | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Petits pois | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Haricots verts | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs) | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |
| Légumes variés (à la chinoise) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. |

## Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

**Astuce :** coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

| Type d'aliment | Quantité | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| Brocolis | 250 g<br>500 g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. |
| Choux de Bruxelles | 250 g | 6-6½ | 3 | Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau. |
| Carottes | 250 g | 4½-5 | 3 | Coupez les carottes en rondelles de taille égale. |
| Chou-fleur | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. |
| Courgettes | 250 g | 4-4½ | 3 | Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. |
| Aubergines | 250 g | 3½-4 | 3 | Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. |
| Poireaux | 250 g | 4-4½ | 3 | Coupez les poireaux en épaisses rondelles. |



CE118PFCX1_SWS_DE68-04220D_FR.indd 34 2013-08-27 1:24:21





| Type d'aliment | Quantité | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| Champignons | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. |
| Oignons | 250 g | 5-5½ | 3 | Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. |
| Poivrons | 250 g | 4½-5 | 3 | Coupez les poivrons en fines lamelles. |
| Pommes de terre | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7-8 | 3 | Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. |
| Chou-rave | 250 g | 5½-6 | 3 | Coupez le chou-rave en petits dés. |

## Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz :** utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes :** utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Riz blanc (étuvé) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Riz complet (étuvé) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide.<br>Ajoutez 750 ml d'eau froide. |
| Riz mélangé (riz + riz sauvage) | 250 g | 900 W | 16-17 | 5 | Ajoutez 500 ml d'eau froide. |
| Céréales mélangées (riz + céréales) | 250 g | 900 W | 17-18 | 5 | Ajoutez 400 ml d'eau froide. |
| Pâtes | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | Ajoutez 1 litre d'eau chaude. |





## FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

### Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

### Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

### Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

## FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

## FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

**ALIMENTS POUR BÉBÉ :**
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

**LAIT POUR BÉBÉ :**
Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

## REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

### Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.





| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Boissons (café, thé et eau)** | 150 ml (1 tasse)<br>300 ml (2 tasses)<br>450 ml (3 tasses)<br>600 ml (4 tasses) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. |
| **Soupe (réfrigérée)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. |
| **Plat mijoté (réfrigéré)** | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pâtes en sauce (réfrigérées)** | 350 g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. |
| **Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)** | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. |
| **Plat préparé (réfrigérés)** | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. |
| **Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)** | 400 g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. |

### Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

| Type d'aliment | Quantité | Puissance | Heure | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Aliments pour bébé (légumes + viande) | 190 g | 600 W | 30 s. | 2-3 | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. |
| Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits) | 190 g | 600 W | 20 s. | 2-3 | Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. |
| Lait pour bébé | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30 à 40 s.<br>1 min à 1 min et 10 s | 2-3 | Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température. |

## FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

**Astuce :** les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

| Type d'aliment | Quantité | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| **Viande** | | | | |
| Viande hachée | 250 g<br>500 g | 6-7<br>8-13 | 15-30 | Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Escalopes de porc | 250 g | 7-8 | | |





| Type d'aliment | Quantité | Temps (min) | Temps de repos (min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|
| **Volaille** | | | | |
| Morceaux de poulet | 500 g (2 parts) | 14-15 | 15-60 | Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Poulet entier | 1200 g | 32-34 | | |
| **Poisson** | | | | |
| Filets de poisson | 200 g | 6-7 | 10-25 | Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Poisson entier | 400 g | 11-13 | | |
| **Fruits** | | | | |
| Baies | 300 g | 6-7 | 5-10 | Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). |
| **Pain** | | | | |
| Petits pains (env. 50 g) | 2 portions<br>4 portions | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. |
| Tartine/Sandwich | 250 g | 4-4½ | | |
| Pain complet (farine de blé et de seigle) | 500 g | 7-9 | | |

## GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

**Ustensiles pour la cuisson au gril :**
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

**Aliments convenant à la cuisson au gril :**
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

**Remarque importante :**
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

## Micro-ondes + Gril

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

**Ustensiles pour la cuisson en mode Micro-ondes + Gril**
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

**Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :**
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

**Remarque importante :**
Chaque fois que le mode combiné (Micro-ondes + Gril) est utilisé, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.





## Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Aliments frais | Quantité | Puissance | Temps pour le 1er côté (en min) | Temps pour le 2ème côté (en min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **Tartines grillées** | 4 portions (25 g/tartine) | gril seul | 3-4 | 2-3 | Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure. |
| **Tomates grillées** | 400 g (2 parts) | 300 W + Gril | 5-6 | - | Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| **Tartine tomate-fromage** | 4 portions (300 g) | 300 W + Gril | 4-5 | - | Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| **Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)** | 4 portions (500 g) | 300 W + Gril | 5-6 | - | Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| **Pommes de terre au four** | 500 g | 300 W + Gril | 10-12 | - | Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril. |
| **Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)** | 450 g | 300 W + Gril | 12-15 | - | Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| **Pommes au four** | 2 pommes (environ 400 g) | 300 W + Gril | 7-8 | - | Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure. |
| **Morceaux de poulet** | 500 g (2 parts) | 300 W + Gril | 8-10 | 6-8 | Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril. |
| **Poulet rôti** | 1200 g | 300 W + Gril | 23-25 | 20-25 | Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez-le dans un plat adapté au four à micro-ondes et posez-le sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée. |





| Aliments frais | Quantité | Puissance | Temps pour le 1er côté (en min) | Temps pour le 2ème côté (en min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Poisson grillé | 400 à 500 g | 300 W + Gril | 5-7 | 5½-6½ | Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril. |

## CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

**Ustensiles pour la cuisson par convection :**
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

**Aliments convenant à la cuisson par convection :**
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

## MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

**Ustensiles pour la cuisson en mode Micro-ondes + Convection :**
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques) et décrits dans la cuisson Micro-ondes + Gril).

**Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Convection :**
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

### Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

| Aliments frais | Quantité | Puissance | Temps pour le 1er côté (en min) | Temps pour le 2ème côté (en min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | | |
| Pizza surgelée (déjà cuite) | 300 à 400 g | 300 W + 200 °C | 15-18 | - | Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| **PÂTES** | | | | | |
| Lasagnes surgelées | 400 g | 300 W + 200 °C | 22-25 | - | Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée. |
| **VIANDE** | | | | | |
| Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point) | 1200 à 1300 g | 300 W + 200 °C | 22-24 | 15-18 | Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes. |





| Aliments frais | Quantité | Puissance | Temps pour le 1er côté (en min) | Temps pour le 2ème côté (en min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet rôti | 1000 à 1100 g | 300 W + 200 °C | 20-23 | 18-22 | Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes. |
| **PAIN** | | | | | |
| Petits pains frais | 6 morceaux (350 g) | 300 W + 180 °C | 6-8 | - | Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes. |
| Pain à l'ail (réfrigéré, précuit) | 200 g (1) | 300 W + 200 °C | 6-8 | - | Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson. |
| **GÂTEAU** | | | | | |
| Gâteau marbré (pâte fraîche) | 500 g | 180 °C uniquement | 38-43 | - | Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson. |
| Gâteaux de petite taille (pâte fraîche) | 12 x 28 g | 160 °C uniquement | 28-33 | - | Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur le plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson. |
| Cookies (pâte fraîche) | 200 à 250 g | 200 °C uniquement | 15-20 | - | Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. |

| Aliments frais | Quantité | Puissance | Temps pour le 1er côté (en min) | Temps pour le 2ème côté (en min) | Consignes |
|---|---|---|---|---|---|
| Gâteau surgelé | 1000 g | 300 W + 180 °C | 14-18 | - | Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. |

## CONSEILS SPÉCIAUX

### FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

### FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

### FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

### FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

### CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

### FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.





FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

# dépannage et code d'erreur

## DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

**Ceci est tout à fait normal.**

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

**Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton Départ/+ 30s (◇).**

- La porte est-elle bien fermée ?

**Les aliments ne sont pas du tout cuits.**

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Départ/+ 30s** (◇) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

**Les aliments sont trop ou pas assez cuits.**

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

**L'ampoule ne fonctionne pas.**

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

**Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.**

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

**Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).**

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

**De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.**

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

## CODE D'ERREUR

**Le message « SE » s'affiche.**

- Le message « SE » signifie : Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

**Le message « E-15 » s'affiche.**

- Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Arrêt durant la cuisson par capteur, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Arrêt, le message « E-15 » disparaîtra.

Un autre message d'erreur indique : Contactez le service après-vente SAMSUNG.

# caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

| | |
|---|---|
| Modèle | CE118PF |
| Alimentation | 230 V ~ 50 Hz CA |
| Consommation d'énergie<br>Puissance maximale<br>Micro-ondes<br>Gril (élément chauffant)<br>Convection (élément chauffant) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>2100 W maxi. |
| Puissance de sortie | 100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705) |
| Fréquence de fonctionnement | 2450 MHz |
| Dimensions (L x P x H)<br>Extérieures<br>Intérieures | <br>523 x 491 x 309 mm<br>373 x 370 x 233 mm |
| Capacité | 32 litres |
| Poids<br>Net | <br>19,0 kg env. |




DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

| PAYS | TÉLÉPHONE | OU SUR INTERNET |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>[HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw.<br>0180 6 67267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>[HHP] 800.Msamsung (800.67267864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline | www.samsung.com/gr |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

DE68-04220D





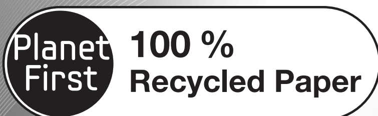
CE118PF



# Forno a microonde

## Manuale dell'utente e Guida alla cottura

Si prega di notare che la garanzia Samsung NON copre le richieste di assistenza per ottenere spiegazioni sul funzionamento del prodotto, correggere una installazione non idonea o eseguire la normale pulizia o manutenzione del prodotto.




**Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.**

immagina le possibilità

Grazie per avere acquistato questo prodotto Samsung. Per ricevere un servizio ancora più completo, registri il suo prodotto su

www.samsung.com/register

SAMSUNG







# indice



# informazioni di sicurezza

## USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

## LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE


AVVERTENZA — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali**.


ATTENZIONE — Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà**.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Avvertenza; pericolo di incendio |  | Avvertenza; superficie calda |
|  | Avvertenza; elettricità |  | Avvertenza; materiale esplosivo |
|  | NON tentare di. |  | NON toccare. |
|  | NON disassemblare. |  | Seguire le istruzioni fornite. |
|  | Estrarre la spina dalla presa di corrente. |  | Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche. |
|  | Rivolgersi al Centro di assistenza in caso di problemi. |  | Nota |
|  | Importante | | |





# ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI

**LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.**

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza

**Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.**

**⚠ AVVERTENZA (Solo funzione microonde)**

- **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.
- **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- Questo apparecchio è destinato a un uso domestico.
- **AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell’apparecchio.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.
- Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, controllare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore.





- Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
- **AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
- **AVVERTENZA:** Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
- I cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
- Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
- Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.










- Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.
- Se l'apparecchio genera un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.
- Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
- L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

## ⚠ AVVERTENZA (Solo funzione forno) - Opzionale

- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- Non utilizzare un pulitore a vapore.
- **AVVERTENZA:** Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso.
  Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
  Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
- Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.





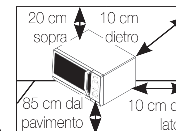
- ★ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- ⃠ Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
- ⃠ Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco.
Gli apparecchi di Classe B sono idonei per un uso domestico o direttamente connesso a una rete elettrica a basso voltaggio in edifici residenziali.

## INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.




2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
3. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.
(Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.









- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato per evitare pericoli.
  Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA con messa a terra.
- Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

## PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra girevole e anelli della parte girevole (Solo modello con piastra girevole)

- **Assicurarsi SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole del forno e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

**NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. Non utilizzare **MAI** prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:





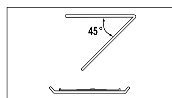




- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

**Pulire** l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente non aggressiva. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi per evitare di scottarsi.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45 ° l'elemento riscaldante per pulirlo. (Solo modello con riscaldatore oscillante)




## CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato

Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

**Non rimuovere MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
**Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

| ⚠ AVVERTENZA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |





| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro. | ✔ | ✔ | | |
| Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio. | ✔ | ✔ | | ✔ |
| Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno. | ✔ | ✔ | | |
| Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello. | ✔ | ✔ | ✔ | |
| Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio. | ✔ | ✔ | | |
| Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno. | ✔ | | ✔ | ✔ |
| Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |
| **AVVERTENZA:** Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.<br>In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:<br>• Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.<br>• Coprire con un panno pulito e asciutto.<br>• Non applicare creme, oli o lozioni. | ✔ | ✔ | ✔ | ✔ |









| ⚠ ATTENZIONE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc.<br>Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste.<br>Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell’acqua e tenerli lontani da fonti di calore. | ✓ | ✓ | | |
| Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc. | | | ✓ | ✓ |
| Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell’aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa. | ✓ | | ✓ | |
| Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno. | | | ✓ | |
| Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura. | | | ✓ | |
| Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore. | | | ✓ | |
| Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno. | ✓ | | | ✓ |
| Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.) | ✓ | | ✓ | |
| Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l’accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l’apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello (piegato)

(2) cardini dello sportello (rotti o allentati)

(3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Samsung applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

(a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.

(b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.



CE118PFCX1_SWS_DE68-04220D_IT.indd 10 2013-08-27 1:26:18





- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buonsenso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o reperire le informazioni necessarie accedendo al sito www.samsung.com.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con granaglie o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



## CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

**(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)**

Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

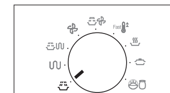
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

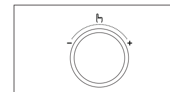
# guida di riferimento rapida

**Per cuocere il cibo.**

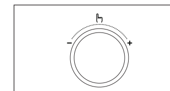
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Microonde** (⚟).



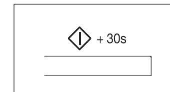
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.




3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.



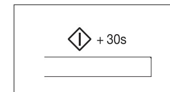

4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).




<u>**Risultato:**</u> Inizia la cottura del cibo.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

**Per aggiungere altri 30 secondi.**

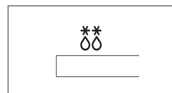
Lasciare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇) una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti altri 30 secondi di cottura.



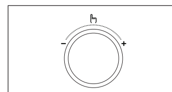




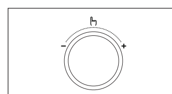
**Per scongelare il cibo.**



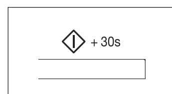
1. Premere il tasto **Scongelamento** (⁂).



2. Impostare la categoria di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a selezionare il valore desiderato.



3. Selezionare il peso ruotando il **Selettore multifunzione**.



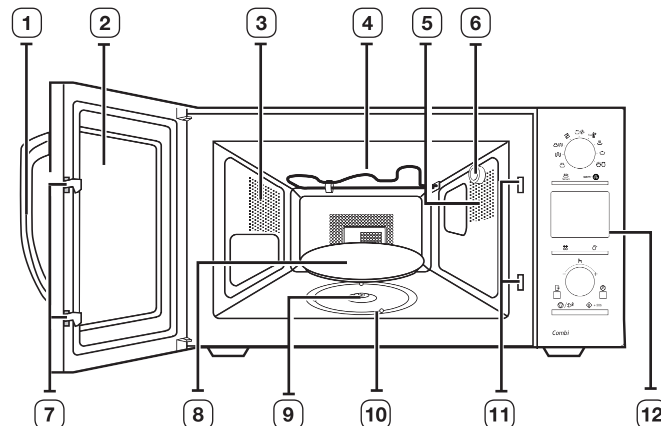

4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).

**Risultato:** Inizia lo scongelamento del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

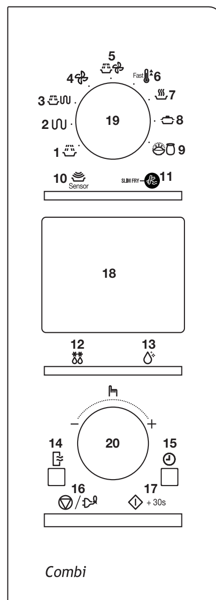
# caratteristiche del forno

## FORNO




1. MANIGLIA DELLO SPORTELLO
2. SPORTELLO
3. FORI DI VENTILAZIONE
4. ELEMENTO RISCALDANTE
5. SPIA
6. ALLOGGIAMENTO RECIPIENTE PER L'ACQUA
7. CHIUSURE DELLO SPORTELLO
8. PIASTRA GIREVOLE
9. ACCOPPIATORE
10. ANELLO DELLA PARTE GIREVOLE
11. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA
12. PANNELLO DI CONTROLLO

## PANNELLO DI CONTROLLO

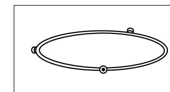



1. MODALITA' MICROONDE
2. MODALITA' GRILL
3. MODALITA' MICROONDE+GRILL
4. MODALITA' CONVEZIONE
5. MODALITA' MICROONDE+CONVEZIONE
6. MODALITÀ PRERISCALDAMENTO RAPIDO
7. MODALITA' RISCALDAMENTO AUTOMATICO
8. MODALITÀ COTTURA AUTOMATICA
9. MODALITA' FERMENTAZIONE (PASTA DA LIEVITARE + YOGURT)
10. TASTO COTTURA CON SENSORE
11. TASTO SLIM FRY
12. TASTO SCONGELAMENTO
13. TASTO PULIZIA A VAPORE
14. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
15. TASTO OROLOGIO
16. TASTO STOP/ANNULLA/ECO
17. TASTO START/+ 30s
18. DISPLAY
19. SELETTORE DELLA MODALITA'
20. SELETTORE MULTIFUNZIONE

## ACCESSORI

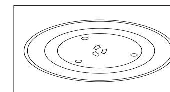
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.

1. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.

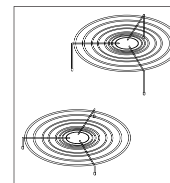
   __Scopo:__ L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.

2. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.

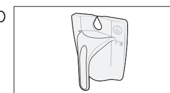
   __Scopo:__ La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.

3. **Ripiano superiore, ripiano inferiore,** da collocare sulla piastra girevole.

   __Scopo:__ I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata.**

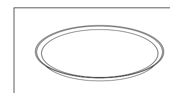
4. **Recipiente dell'acqua pulita,** da collocare sul lato destro del forno.

   __Scopo:__ Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.

**NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello della parte girevole e la piastra girevole.

5. **Piatto doratore**, da collocare sulla piastra girevole.

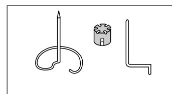
   

   __Scopo:__ Quando si utilizza la cottura a microonde oppure una modalità di cottura combinata con grill, il piatto doratore consente di rosolare la parte inferiore degli alimenti e di mantenere croccante la pasta di torte e pizze.



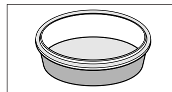


6. **Girarrosto, accoppiatore barbecue e spiedo** da posizionare sul recipiente in vetro.



**Scopo:** Il girarrosto è uno strumento molto pratico per cuocere polli allo spiedo, in quanto evita di dover girare la carne. Può essere utilizzato per cotture combinate con uso del grill.

7. **Recipiente in vetro** da collocare sulla piastra girevole.



**Scopo:** Il supporto del girarrosto è posizionato sul recipiente in vetro.

# uso del forno

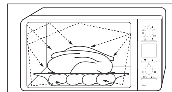
## FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- Scongelare
- Riscaldare
- Cuocere

Principi di cottura.

1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.



2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento.

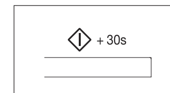
## VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO CORRETTO DEL FORNO A MICROONDE

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi” a pagina 43.

Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇) e impostare 4 o 5 minuti premendo il tasto **Start/+ 30s** (◇) per il numero di volte appropriato.




**Risultato:** L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

## IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. Quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione elettrica, sul display vengono visualizzate automaticamente le cifre “:0”, “88:88” o “12:00”.
Impostare l'ora corrente. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore.
E' necessario impostare l'orologio:

- quando si installa per la prima volta il forno a microonde
- dopo una interruzione della corrente elettrica

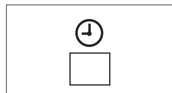
Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



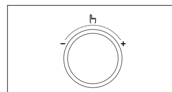


**Funzione automatica di risparmio energetico**
Se in fase di impostazione non si seleziona alcuna funzione, oppure l'apparecchio sta funzionando con una impostazione di arresto temporaneo, la funzione viene annullata e l'orologio verrà visualizzato dopo 25 minuti. Se lo sportello rimane aperto per oltre 5 minuti, la lampada del forno si spegne automaticamente.

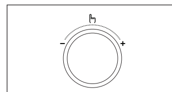
1. Premere il tasto **Orologio** (🕘) .



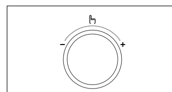
2. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare il tipo di visualizzazione oraria. (12 H o 24 H)



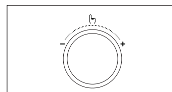
3. Premere il **Selettore multifunzione** per completare l'impostazione.



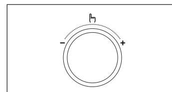
4. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare l'ora.



5. Premere il **Selettore multifunzione**.

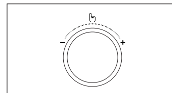


6. Ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare i minuti.



7. Quando appare l’ora esatta, premere il **Selettore multifunzione** per attivare l’orologio.

   **Risultato:** L’ora viene visualizzata sul display quando il forno a microonde non è in uso.



## COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

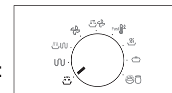
Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.

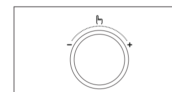
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Microonde** ( ).

   **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

   (modalità microonde)

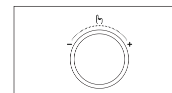


2. Ruotare il **Selettore multifunzione** fino a visualizzare il livello di potenza appropriato. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di potenza.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

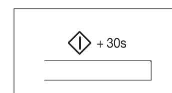
   **Risultato:** Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).

   **Risultato:** La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:

   - Verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.




Per conoscere il livello di potenza del forno, premere una volta il **Selettore multifunzione**. Per modificare il livello di potenza durante la cottura, ruotare il **Selettore multifunzione**.

**Avvio rapido:**

Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Start/+ 30s** (◇); a ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.





## LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

| Livello di potenza | Percentuale | Uscita |
|---|---|---|
| ALTO | 100 % | 900 W |
| MEDIO ALTO | 67 % | 600 W |
| MEDIO | 50 % | 450 W |
| MEDIO BASSO | 33 % | 300 W |
| SCONGELAMENTO | 20 % | 180 W |
| BASSO | 11 % | 100 W |

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

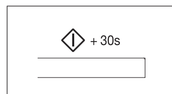
| Se si seleziona... | Il tempo di cottura sarà... |
|---|---|
| Livello di potenza più alto<br>Livello di potenza più basso | Diminuito<br>Aumentato |

## REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **+ 30s** una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.
- Aumento del tempo di cottura restante

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start/+ 30s** (◇) una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.




- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start/+ 30s** (◇) sei volte.

## INTERRUZIONE DELLA COTTURA

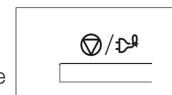
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

| Per arrestare la cottura... | Operazione da eseguire |
|---|---|
| Temporaneamente | Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto Stop.<br>**Risultato:** Termina la cottura del cibo.<br>Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start/+ 30s** (◇). |
| Completamente | Completamente: Premere il tasto Stop una volta.<br>**Risultato:** Termina la cottura del cibo.<br>Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Stop/Eco** (⊘/Eco). |

## IMPOSTAZIONE DELLA MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

Il forno dispone della modalità di risparmio energetico.



- Premere il tasto (⊘/Eco) per risparmiare energia.
  **Risultato:** Il display si spegne.
- Per disattivare la modalità di risparmio energia, aprire lo sportello o premere il tasto (⊘/Eco) ; il display si illumina e viene visualizzato l'orario corrente. Il forno è ora pronto per l'uso.

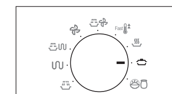
## USO DELLA FUNZIONE COTTURA AUTOMATICA

Le 10 funzioni di **Cottura automatica** (⌂) consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

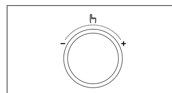
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Cottura automatica** (⌂).



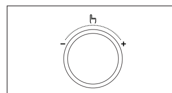




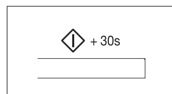
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.



3. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (⏻).




**Risultato:** I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

## USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICA

La tabella seguente illustra 10 programmi di **Cottura automatica**, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi da 1 a 4 prevedono solo l'uso dell'energia a microonde. I programmi 5 e 6 prevedono una combinazione di microonde e grill. I programmi 7 e 8 prevedono una combinazione di microonde e convezione. I programmi 9 e 10 prevedono l'uso della modalità convezione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Riso bianco | 150-200<br>200-250 | 5-10 | Pesare il riso parboiled e aggiungere una quantità d'acqua fredda pari al doppio del suo peso. Esempio: se si cuoce 0,25 kg di riso, aggiungere ½ litro d'acqua fredda. Utilizzare un recipiente in pyrex con coperchio. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. |
| 2 | Broccoli, fiori | 200-250<br>300-350<br>400-450<br>500-550 | 1-2 | Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g, 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g e 60-75 ml (4-5 cucchiai) per 500-550 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. |
| 3 | Carote a rondelle | 100-150<br>200-250<br>300-350 | 1-2 | Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) d'acqua per la cottura di una porzione di 200-250 g: aggiungerne 45 ml (3 cucchiai) per 300-350. Questo programma è adatto alla cottura di cavolfiori. |
| 4 | Patate pelate | 300-350<br>400-450<br>500-550<br>600-650 | 3 | Lavare e pelare le patate, tagliarle a metà e collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. aggiungere 15-30 ml d'acqua (1-2 cucchiai). Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura. |
| 5 | Patate in camicia | 200<br>400<br>600 | 5 | Utilizzare patate del peso di circa 200 g l'una. Forare la buccia e collocarle sulla piastra girevole. |
| 6 | Pesce arrosto | 200-300 (1)<br>400-500 (2) | 3 | Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. |





| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 7 | Filetti di pesce | 200-300<br>400-500 | 2 | Collocare uniformemente i filetti di pesce, per esempio salmone, sul ripiano superiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. |
| 8 | Roast Beef/ Agnello arrosto | 1000-1100<br>1200-1300 | 10-15 | Per prima cosa avviare il programma. Sul display appare “HEAT” (RISCALDAMENTO); il forno si sta preriscaldando. Successivamente versare l'impasto nello stampo metallico nero rotondo rivestito di carta da forno (diametro 26 cm). Dopo il segnale acustico, collocare lo stampo sul ripiano inferiore. |
| 9 | Pan di spagna | 450-550 | 10 | Per prima cosa avviare il programma. Sul display appare “HEAT” (RISCALDAMENTO); il forno si sta preriscaldando. Successivamente versare l'impasto nello stampo metallico nero rotondo rivestito di carta da forno (diametro 26 cm). Dopo il segnale acustico, collocare lo stampo sul ripiano inferiore. |
| 10 | Muffin | 250-300 | - | Per prima cosa avviare il programma. Sul display appare “HEAT” (RISCALDAMENTO); il forno si sta preriscaldando. Ora versare l'impasto in 6-8 pirottini di carta o stampi in silicone collocandoli sul ripiano inferiore. Dopo il segnale acustico inserire il ripiano nel forno. |

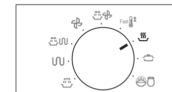
## USO DELLA FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Le 6 funzioni di **Riscaldamento automatico** () forniscono tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

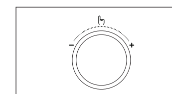
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.

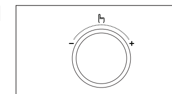
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Riscaldamento automatico** ().



2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.

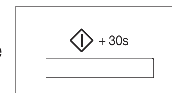


3. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** ().

   **Risultato:** I cibi verranno cotti in base all’impostazione pre-programmata selezionata.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.












## USO DEI PROGRAMMI DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO

La tabella seguente illustra 6 programmi di **Riscaldamento automatico**, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi da 1 a 3 prevedono solo l'uso dell'energia a microonde. I programmi da 4 a 6 prevedono una combinazione di microonde, grill e convezione.

Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Piatti preconfezionati (congelati) | 300-350<br>400-450 | 2-3 | Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a portate composte da 3 alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta). |
| 2 | Zuppa (congelata) | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2-3 | Versare in una fondina in ceramica o in una scodella e coprire con un coperchio di plastica durante il riscaldamento. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. |
| 3 | Raviolini (congelati) | 200-250<br>300-350 | 3 | Collocare i raviolini congelati su un piatto di plastica per microonde al centro della piastra girevole. Forare la pellicola del prodotto precotto oppure coprire il piatto di plastica con pellicola per microonde. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli e pasta al sugo. |
| 4 | Pizzette surgelate | 100-150<br>250-300 | - | Collocare le pizzette surgelate sul ripiano inferiore. |
| 5 | Ali di pollo surgelate | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 2 | Collocare le ali di pollo surgelate o i sottocoscia (precotti e speziati) sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Collocarli in cerchio e lasciare libero il centro. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. |
| 6 | Panini surgelati | 100-150<br>(2 pezzi)<br>200-250<br>(4 pezzi)<br>300-350<br>(6 pezzi) | 3-5 | Si consiglia di preriscaldare il forno a 180 °C per 5 minuti utilizzando la funzione convezione. Collocare da 2 a 6 panini surgelati (-18 °C) in cerchio sul ripiano inferiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria surgelati di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette. |



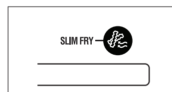


## USO DELLA FUNZIONE SLIM FRY

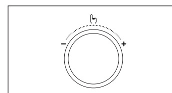
Le 10 funzioni di cottura **Slim Fry** () consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria Slim Fry premendo il tasto Slim Fry.
Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti. Per toccare i recipienti in forno, indossare SEMPRE i guanti da forno perché potrebbero essere bollenti.

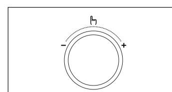
1. Premere il tasto **SLIM FRY** ().



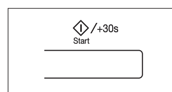

2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.



3. Regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** ().




## USO DEI PROGRAMMI SLIM FRY

La tabella seguente illustra 10 programmi **Slim Fry** per la frittura dei cibi. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. Questa funzione consente di utilizzare meno olio rispetto all'uso di una friggitrice, ottenendo fritti gustosi e croccanti. I programmi utilizzano in combinazione il riscaldamento per convezione, l'elemento riscaldante superiore e l'energia a microonde.

| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Patatine al forno surgelate | 300-350<br>450-500 | - | Distribuire uniformemente le patatine surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti). |
| 2 | Gamberetti surgelati, impanati | 200-250<br>300-350 | - | Distribuire uniformemente i gamberetti surgelati e impanati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. |
| 3 | Bocconcini di pollo surgelati | 200-250<br>350-400 | - | Distribuire uniformemente i bocconcini di pollo surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti). |
| 4 | Crocchette di patate surgelate | 200-250<br>300-350 | - | Distribuire uniformemente le crocchette di patate surgelate sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. |





| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Mini involtini primavera surgelati | 200-250<br>350-400 | - | Distribuire uniformemente i mini involtini primavera surgelati sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. |
| 6 | Patatine fritte fatte in casa | 300-350<br>450-500 | 1-2 | Preriscaldare il forno a 200 °C con la funzione Preriscaldamento rapido. Utilizzare patate a pasta medio dura e lavarle accuratamente. Pelare le patate e tagliarle a forma di bastoncini di 10x10 mm. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 30 min. Asciugarle con un canovaccio, pesarle e ungerle con 5 g di olio d'oliva. Distribuire uniformemente le patatine sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti). |
| 7 | Patate a spicchi | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Lavare le patate di dimensioni normali e tagliarle a spicchi. Ungere con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Collocarle sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. |

| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 8 | Cosce di pollo | 200-250<br>300-350<br>400-450 | 1-2 | Pesare le cosce di pollo e ungerle con olio e spezie. Collocare gli alimenti sul piatto doratore. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Girare dopo il segnale acustico; il forno si arresta. Premere Start per continuare. |
| 9 | Zucchine a fette | 100-150<br>200-250 | - | Lavare, mondare e tagliare a fette le zucchine. Ungere con 5 g di olio d'oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente le fette di zucchina sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore. Girare dopo il segnale acustico. Premere Start per continuare. (Il forno continua a funzionare se non si gira gli alimenti). |
| 10 | Mele tagliate a metà | 300-350<br>400-450 | - | Pulire le mele (circa 150 g l'una) e togliere il torsolo. Tagliarle a metà in senso orizzontale. Collocare le mele sul piatto doratore con il taglio rivolto verso il basso, distribuendovi sopra uvette o mandorle tritate. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. Dopo la cottura servire con gelato alla vaniglia. |

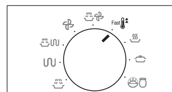




## PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO

Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura. Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente. Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.

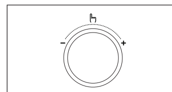
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Preriscaldamento rapido** (Fast).

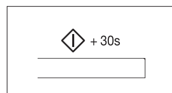
   **Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

   200 °C (temperatura)

2. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**.
   (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)

3. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).

   **Risultato:** Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.
   - Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
   - Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

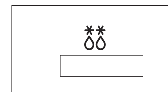
## USO DELLA FUNZIONE SCONGELAMENTO

La funzione **Scongelamento** (❄) consente di scongelare carni, pollame, pesce, pane, dolci e frutta. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

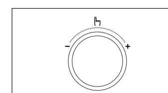
Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.

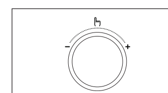
1. Premere il tasto **Scongelamento** (❄).

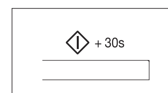
2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.

3. E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il **Selettore multifunzione**.

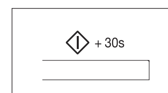
   

4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).

   **Risultato:**
   - Il cibo inizia a scongelarsi.
   - Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.

5. Premere di nuovo il tasto **Start/+ 30s** (◇) per terminare lo scongelamento.

   **Risultato:** A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.










## USO DEI PROGRAMMI DI SCONGELAMENTO

La tabella seguente illustra i vari programmi di **Scongelamento** (⁂), con quantità, tempi di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione.
Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto piano in vetro o un piatto in ceramica, disporre pane e dolci su carta da cucina.

| Codice | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Carne | 200-1500 | 20-90 | Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto a manzo, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata. |
| 2 | Pollame | 200-1500 | 20-90 | Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare il pollame quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzioni. |
| 3 | Pesce | 200-1500 | 20-80 | Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce. |
| 4 | Pane/ Dolci | 125-1000 | 10-60 | Posizionare il pane orizzontalmente su carta da cucina e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e girarlo appena il forno emette un segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello.) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato. |
| 5 | Frutta | 100-600 | 5-20 | Distribuire la frutta uniformemente su un piatto piano in vetro. Questo programma è adatto per ogni tipo di frutta. |

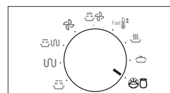




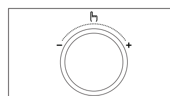
## USO DELLA FUNZIONE FERMENTAZIONE AUTOMATICA

Le 5 funzioni della modalità Fermentazione consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. Regolare la Fermentazione automatica premendo il tasto omonimo. Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

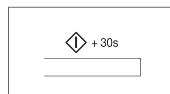
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Fermentazione automatica** ()



2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.



3. Premere il tasto **Start/+ 30s** ().




## USO DEI PROGRAMMI DI FERMENTAZIONE AUTOMATICA

La tabella seguente descrive l'uso dei programmi automatici per la lievitazione di impasti o la preparazione di yogurt.

| Codice | | Alimento | Dimensione portata (g) | Tempo di riposo | Consigli |
|---|---|---|---|---|---|
| **Impasto** | **1-1** | Pasta per pizza | 300-500 | - | Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde. |
| | **1-2** | Impasto per torte | 500-800 | - | Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde. |
| | **1-3** | Pasta da pane | 600-900 | - | Collocare l'impasto in un recipiente di dimensioni appropriate e posizionarlo sul ripiano inferiore. Coprire con una pellicola per microonde. |
| **Yogurt fatto in casa** | **2-1** | Piatti piccoli | 500 | 6 ore in frigorifero | Distribuire uniformemente 150 g di yogurt in 5 tazze di ceramica o piccoli vasetti (30 g l'uno). Aggiungere 100 ml di latte in ogni tazza. Utilizzare latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Coprire le tazze con pellicola per microonde e collocarle in cerchio sulla piastra girevole. |
| | **2-2** | Ciotola di grandi dimensioni | 500 | 6 ore in frigorifero | Mescolare 150 g di yogurt naturale con 500 ml di latte a lunga conservazione (a temperatura ambiente; materia grassa 3,5 %). Versare uniformemente in una ciotola di grandi dimensioni. Coprire con pellicola per microonde e collocare sulla piastra girevole. |



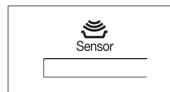


## USO DELLA FUNZIONE COTTURA CON SENSORE

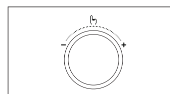
Le 8 funzioni della modalità Sensor (Cottura con sensore) (Sensor) consentono di utilizzare tempi di cottura pre-programmati.
Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile regolare la categoria di cottura con sensore ruotando la manopola.
Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.

Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

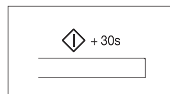
1. Premere il tasto **Sensor (Cottura con sensore)** (Sensor).




2. Selezionare il tipo di alimento da cuocere ruotando il **Selettore multifunzione**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per selezionare il tipo di alimento.



3. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).




**Risultato:** Inizia la cottura del cibo. Una volta terminata.
1) Il forno emette 4 segnali acustici.
2) Il segnale di promemoria di fine cottura viene ripetuto 3 volte (una al minuto).
3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

Se la temperatura interna supera i 60 °C, sul display compare la scritta "hot" (caldo) e la ventola si attiva per 3 minuti. Non sarà possibile utilizzare il tasto Sensor (Cottura con sensore) finché la temperatura del forno non si abbasserà a sufficienza per consentire un uso del sensore in sicurezza.

Se durante questa operazione lo sportello viene aperto o viene premuto il tasto Stop, sul display apparirà il messaggio "E-15". Premendo nuovamente il tasto Stop, il messaggio "E-15" non sarà più visibile a display.

## USO DEI PROGRAMMI DI COTTURA CON SENSORE

La seguente tabella presenta 8 programmi di Sensor (Cottura con sensore). La tabella fornisce quantità per alimento, tempi di riposo e consigli. All'avvio del programma vengono calcolati automaticamente i tempi di cottura e i livelli di potenza. Il processo di cottura viene infatti controllato direttamente dal sensore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Bevande** (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente) | 150-250 g (1 tazza o 1 scodella) | 1-2 | Versare il liquido (a temperatura ambiente) nella tazza o nella scodella in ceramica. Scaldare senza coperchio. Collocare al centro della piastra girevole. Lasciarle riposare nel forno. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si estraggono le tazze dal forno (vedere le istruzioni di sicurezza per i liquidi). |
| 2 | **Broccoli, fiori** | 200-500 g | 1-2 | Sciacquare e mondare la verdura, per esempio broccoli, separandone i fiori. Disporli uniformemente in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura.<br>Questo programma è adatto alla cottura di broccoli, oltre che di zucchine, melanzane, zucca o peperoni a fette. |





| Codice | Alimento | Dimensione della portata | Tempo di riposo (min.) | Consigli |
|---|---|---|---|---|
| 3 | Carote a rondelle | 200-500 g | 1-2 | Sciacquare e mondare la verdura, come per esempio carote, tagliandole a rondelle delle stesse dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30-45 ml (2-3 cucchiai) d'acqua. Collocare il recipiente al centro della piastra girevole.<br>Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Questo programma è adatto alla cottura di carote, cavolfiori o cavolo rapa a fette. |
| 4 | Patate in camicia | 200-800 g | 2-3 | Lavare e mondare le patate, ognuna del peso di circa 200 g. Spennellarle con olio di oliva forandone la pelle con una forchetta. Collocarle in cerchio sul ripiano inferiore. Collocare la griglia sulla piastra girevole. |
| 5 | Pizza surgelata | 300-500 g | - | Collocare la pizza surgelata sul ripiano inferiore. |
| 6 | **Lasagne surgelate** | 400-600 g | 3-4 | Collocare le lasagne surgelate su un piatto idoneo per la cottura in forno. Collocare il piatto sul ripiano inferiore. |
| 7 | **Pezzi di pollo** | 400-700 g | 2-3 | Ungere i pezzi di pollo congelati con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli con la pelle rivolta verso il basso sul ripiano inferiore. Girare non appena il forno emette un segnale acustico.<br>Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. |
| 8 | **Pollo arrosto** | 1,0-1,2 kg | 4-5 | Ungere il pollo congelato con olio e aggiungere gli aromi.<br>Collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso al centro del ripiano inferiore.<br>Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura. |

## Istruzioni per la cottura con sensore automatico

Il sensore automatico consente di cucinare i cibi automaticamente mediante la rilevazione della quantità di gas generati dal cibo durante la cottura.

- Durante la cottura, i cibi rilasciano gas di varia natura.
  Il sensore automatico determina il tempo e il livello di potenza idonei alla cottura dei cibi rilevandone i gas emessi, eliminando quindi la necessità di impostare tempi di cottura e livelli di potenza.
- Coprendo il recipiente con il coperchio idoneo o un foglio di pellicola durante la cottura con sensore, il sensore automatico rileverà i gas generati dai cibi una volta che il recipiente sarà saturo di vapore.
- Vicino al termine della cottura, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato con un conto alla rovescia sul display. In questo breve lasso di tempo, mescolare o girare gli alimenti se necessario.
- Prima della cottura con sensore, insaporire i cibi con erbe, spezie o salse. Attenzione, aggiungere sale o zucchero al termine della cottura poiché se aggiunti prima potrebbero lasciare punti scuri sui cibi.





## Recipienti e coperture adatti alla cottura con sensore

- Per ottenere una cottura ottimale utilizzando questa funzione, seguire le istruzioni per la selezione del recipiente e del coperchio più adatto come riportato nelle tabelle di questo manuale.
- Utilizzare sempre recipienti per la cottura al microonde coperti da coperchi o pellicola. Se si usa la pellicola, lasciare scoperto un angolo del recipiente per consentire al vapore di fuoriuscire.
- Coprire sempre con il coperchio più appropriato per il recipiente in uso. Se il recipiente non dispone di coperchio, utilizzare la pellicola.
- Riempire i recipienti per la metà della loro capacità.
- Se necessario, mescolare o girare gli alimenti quando si avvicina il termine del ciclo di cottura con sensore, dopo l'inizio del conto alla rovescia sul display.

## Importante

- Dopo l'installazione del forno e il collegamento a una presa elettrica, non scollegare il cavo di alimentazione. Il sensore del gas necessita di tempo per stabilizzarsi e garantire una cottura ottimale.
- Non è consigliabile utilizzare la funzione di cottura con sensore in modo continuativo, per esempio cuocendo una pietanza dopo l'altra senza interruzioni.
- Installare il forno in una posizione ben ventilata che garantisca un'adeguata ventilazione per il raffreddamento dell'unità e per assicurare il buon funzionamento del sensore.
- Per evitare risultati poco soddisfacenti, non utilizzare il sensore automatico nel caso la temperatura ambiente sia troppo alta o troppo bassa.
- Non utilizzare detersivi volatili per la pulizia del forno. I gas emessi da questi detersivi possono interferire con il funzionamento del sensore.
- Non installare il forno nei pressi di apparecchi che emettono gas o umidità elevata, poiché ciò potrebbe influire negativamente sulle prestazioni del sensore automatico.
- Mantenere pulito l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Questo forno è progettato per uso domestico.

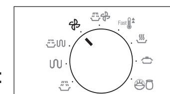
# COTTURA PER CONVEZIONE

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C, in base a 6 livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 90 minuti.

☛ Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 22.
- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Verificare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia in posizione. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano inferiore quindi attivare la piastra girevole.

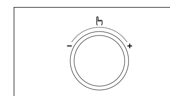
1. Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Convezione** ( ❀ ).



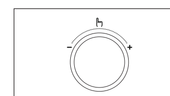
<u>**Risultato:**</u> Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

❀ (modalità convezione)
200 °C (temperatura)

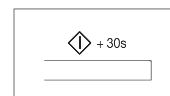
2. ruotare il **Selettore multifunzione** per impostare la temperatura. Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare il livello di temperatura. (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).




<u>**Risultato:**</u> Inizierà la cottura del cibo:
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

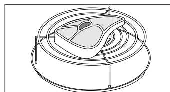
  

## GRIGLIATURA

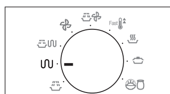
Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

**1.** Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.



**2.** Ruotare il **Selettore della modalità** sulla posizione **Grill** (ɯ).



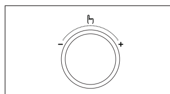
**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

ɯ (modalità grill)

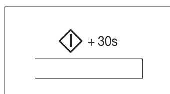
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.

**3.** Impostare il tempo di grigliatura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



**4.** Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).




**Risultato:** Inizia la grigliatura del cibo.

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

## COMBINAZIONE MICROONDE E GRILL

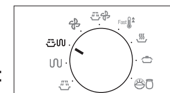
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.

**1.** Ruotare il **Selettore della modalità** nella posizione **Microonde+Grill** (≋ɯ).

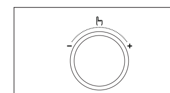


**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

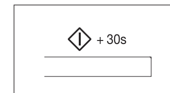
≋ɯ (modalità combinata microonde e grill)

**2.** Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



**3.** Premere il tasto **Start/+ 30s** (◇).




**Risultato:**

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.







## COMBINAZIONE DI MICROONDE E CONVEZIONE

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

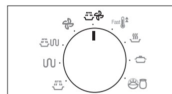
- Arrosti di carne e pollame
- Torte e dolci
- Piatti di uova e formaggi

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare SEMPRE guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.

**1.** Ruotare il **Selettore della modalità** nella posizione **Microonde+Convezione** ( ).

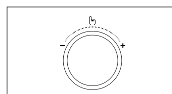


**Risultato:** Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:

(modalità combinata microonde e convezione)

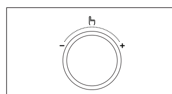
200 °C (temperatura)

**2.** Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione.** (Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare la temperatura.

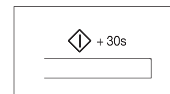


**3.** Impostare il tempo di cottura ruotando il **Selettore multifunzione**.

- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



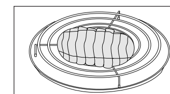
**4.** Premere il tasto **Start/+ 30s** ( ).




**Risultato:**

- Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà 4 volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

## SCELTA DEGLI ACCESSORI



La cottura in modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno.

I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.

Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali.

☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura alle pagine 32-33.



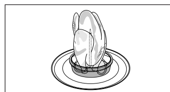


## COTTURA CON GIRARROSTO

Lo spiedo da barbecue è particolarmente utile con il grill, dato che si evita di girare la carne. Può essere anche utilizzato per combinazioni di microonde e convezione.

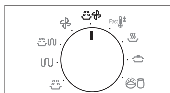
☛ Assicurarsi che il peso della carne sia distribuito uniformemente sullo spiedo e che quest'ultimo sia libero di ruotare.
Per toccare i recipienti all'interno del forno, indossare sempre guanti da forno a causa dell'elevata temperatura che possono raggiungere.

1. Infilare lo spiedo al centro della carne.

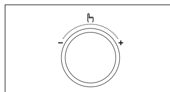


**Esempio:** Infilare lo spiedo tra la spina dorsale e il petto del pollo.
Collocare lo spiedo diritto sul contenitore in vetro e collocare quest'ultimo sulla piastra.
Per rosolare meglio la carne, ungerla con olio speziato.

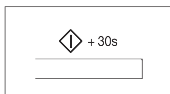
2. Ruotare il **Selettore della modalità** nella posizione **Microonde+Convezione** ().



3. Impostare la temperatura ruotando il **Selettore multifunzione**
(Temperatura: 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
Quindi premere il **Selettore multifunzione** per impostare la temperatura.
   - Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Start/+ 30s** ().



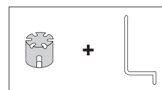

**Risultato:** Inizierà la cottura del cibo:
- Al termine verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

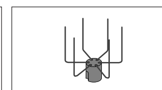
☛ Quando il cibo è cotto, rimuovere lo spiedo utilizzando guanti da forno per proteggersi le mani.

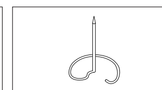
## USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO VERTICALE

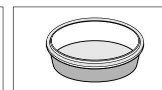
### MULTISPIEDO

Il supporto per 6 spiedini consente di cucinare con facilità carne, pollame, pesce, verdure (ad esempio cipolle, peperoni o zucchine) e frutta tagliati a pezzi.
Gli spiedini possono essere utilizzati in modalità convezione o combinata.


Accoppiatore kebab, spiedo


Multispiedo


Spiedo da barbecue


Recipiente in vetro

### USO DEL SUPPORTO MULTISPIEDO CON SPIEDINI

1. Per la preparazione degli spiedini, utilizzare il supporto a sei spiedi.
2. Collocare la stessa quantità di cibo su ogni spiedo.
3. Collocare il girarrosto nel recipiente in vetro e inserire il supporto multispiedo.
4. Collocare il recipiente in vetro con gli spiedi al centro della piastra girevole.

☛ Prima di iniziare la cottura, verificare che l'elemento riscaldante del grill sia nella posizione appropriata, vicino al retro della cavità del forno e non in alto.

### RIMOZIONE DEGLI SPIEDI DAL FORNO DOPO LA COTTURA

1. Per estrarre il recipiente di vetro con gli spiedi utilizzare guanti da forno, dato che il recipiente è molto caldo.
2. Utilizzare i guanti anche per estrarre gli spiedi dal supporto.
3. Estrarre gli spiedini facendo attenzione a non farli cadere e utilizzare una forchetta per rimuovere il cibo cotto dagli spiedi.

☛ Questo dispositivo non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Va invece pulito manualmente con acqua calda e detergente liquido. Rimuovere il supporto multispiedo verticale dopo l'uso.





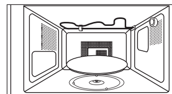
## USO DELLA FUNZIONE PULIZIA A VAPORE

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno.
Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

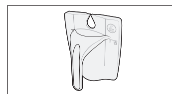
☛ Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)

☛ Utilizzare solo acqua normale, non distillata.

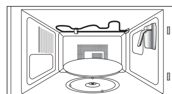
1. Aprire lo sportello.



2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice.

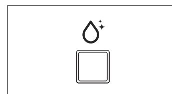


3. Agganciare il recipiente dell'acqua sul lato destro del forno.

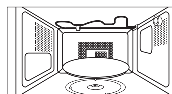


4. Chiudere lo sportello.

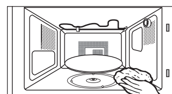
5. Premere il tasto **Pulizia a vapore** (💧).
(La lampadina entra in funzione quando si utilizza questa modalità.)



6. Aprire lo sportello.



7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto. Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.



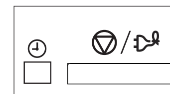



- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Pulizia a vapore**".
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

## USO DELLA FUNZIONE SICUREZZA BAMBINI

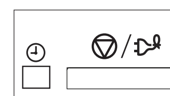
Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Sicurezza bambini che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

1. Premere i tasti **Orologio** (🕘) e **Stop/Annulla/Eco** (⊘/) per un secondo.



**Risultato:**
- Il forno è bloccato (è impossibile selezionare alcuna funzione)
- Il display visualizza il simbolo "🔒".

2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo per un secondo i tasti **Orologio** (🕘) e **Stop/Annulla/Eco** (⊘/).

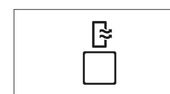


**Risultato:** Il forno può essere utilizzato normalmente.

## USO DELLA FUNZIONE DEODORANTE

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo. Pulire innanzitutto l'interno del forno.

Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** (). Verranno emessi quattro segnali acustici.



☛ Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti.

☛ E' inoltre possibile regolare il tempo della funzione **Deodorante** premendo il tasto **+ 30s**.

☛ Il tempo massimo è 15 minuti.

## DISATTIVAZIONE DEI SEGNALI ACUSTICI

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.




1. Premere contemporaneamente i tasti **Start/+ 30s** (◇) e **Stop/Annulla/Eco** (⊘/⌁) (per circa due secondi).

   **Risultato:** Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.




2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti **Start/+ 30s** (◇) e **Stop/Annulla/Eco** (⊘/⌁) (per circa due secondi).

   **Risultato:** Il segnale acustico verrà ripristinato.

# guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza.
La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

| Materiali per la cottura | Adatti per microonde | Commenti |
|---|---|---|
| **Foglio di alluminio** | ✓ ✗ | Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici. |
| **Piatto doratore** | ✓ | Non preriscaldare per più di 8 minuti. |
| **Porcellana cinese e terracotta** | ✓ | Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo. |
| **Piatti usa e getta in cartone poliestere** | ✓ | Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori. |
| **Confezioni tipo fast-food** | | |
| • Tazze in polistirolo | ✓ | Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo. |
| • Sacchetti di carta o carta di giornale | ✗ | Possono prendere fuoco. |
| • Carta riciclata o finiture metalliche | ✗ | Può generare archi elettrici. |
| **Materiali in vetro** | | |
| • Pirofile da forno e da portata | ✓ | Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche. |
| • Materiali in vetro fine | ✓ | Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente. |
| • Barattoli in vetro | ✓ | E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi. |
| **Metallo** | | |
| • Piatti | ✗ | Possono generare archi elettrici o incendio. |
| • Lacci per sacchetti da freezer | ✗ | |





| Materiali per la cottura | Adatti per microonde | Commenti |
|---|---|---|
| **Carta** | | |
| • Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina | ✓ | Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso. |
| • Carta riciclata | ✗ | Può generare archi elettrici. |
| **Plastica** | | |
| • Recipienti | ✓ | Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica. |
| • Pellicola per forno a microonde | ✓ | Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo. |
| • Sacchetti da freezer | ✓✗ | Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario. |
| **Carta cerata o resistente ai grassi** | ✓ | Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi. |

**✓ : Uso consigliato   ✓✗ : Usare con attenzione   ✗ : Non sicura**

# guida alla cottura

## MICROONDE

L’energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata dal movimento rapido delle molecole produce calore, ed è questo calore che cuoce i cibi.

## COTTURA

**Stoviglie per cottura a microonde:**
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all’interno di recipienti in metallo.

**Alimenti adatti alla cottura a microonde:**
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

**Copertura durante la cottura**
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l’acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.

**Tempi di riposo**
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all’interno degli alimenti.

## Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

| Alimento | Porzione | Potenza | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinaci | 150 g | 600 W | 5-6 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 8-9 | 2-3 | Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. |
| Piselli | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. |
| Fagiolini | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda. |
| Verdure miste (carote/piselli/ granturco) | 300 g | 600 W | 7-8 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. |
| Verdure miste (alla cinese) | 300 g | 600 W | 7½-8½ | 2-3 | Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda. |

## Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua - vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato - vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

**Suggerimento:** Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900 W).

| Alimento | Porzione | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Suddividere in fiori di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro. |
| Cavoletti di Bruxelles | 250 g | 6-6½ | 3 | Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua. |
| Carote | 250 g | 4½-5 | 3 | Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni. |
| Cavolfiore | 250 g<br>500 g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Suddividere in fiori di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro. |
| Zucchine | 250 g | 4-4½ | 3 | Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite. |
| Melanzane | 250 g | 3½-4 | 3 | Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con 1 cucchiaio di succo di limone. |
| Porri | 250 g | 4-4½ | 3 | Tagliare i porri a fette sottili. |





| Alimento | Porzione | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| Funghi | 125 g<br>250 g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire. |
| Cipolle | 250 g | 5-5½ | 3 | Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua. |
| Peperoni | 250 g | 4½-5 | 3 | Tagliare i peperoni in falde. |
| Patate | 250 g<br>500 g | 4-5<br>7-8 | 3 | Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro. |
| Cavolo rapa | 250 g | 5½-6 | 3 | Tagliare il cavolo rapa a cubetti. |

## Guida alla cottura di riso e pasta

**Riso** Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio; il riso raddoppia in volume durante la cottura. Cuocere incoperchiato
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l’acqua al termine della cottura.

**Pasta:** Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

| Alimento | Porzione | Potenza | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Riso bianco (parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda.<br>Aggiungere 750 ml di acqua fredda. |
| Riso integrale (parboiled) | 250 g<br>375 g | 900 W | 20-21<br>22-23 | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda.<br>Aggiungere 750 ml di acqua fredda. |
| Riso misto (riso + riso selvaggio) | 250 g | 900 W | 16-17 | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda. |
| Granturco misto (riso + cereali) | 250 g | 900 W | 17-18 | 5 | Aggiungere 400 ml di acqua fredda. |
| Pasta | 250 g | 900 W | 10-11 | 5 | Aggiungere 1000 ml di acqua calda. |





## RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario al forno convenzionale.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

**Disposizione e copertura**
Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

**Livelli di potenza e mescolatura**
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

**Tempi di riscaldamento e di riposo**
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

## RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

## RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

**ALIMENTI PER BAMBINI:**
Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento! Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è compresa tra 30-40 °C.

**LATTE PER BAMBINI:**
Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37 °C.

## NOTA:

Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati nella tabella successiva.

### Riscaldamento di liquidi e alimenti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.





| Alimento | Porzione | Potenza | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| **Bevande (caffè, tè e acqua)** | 150 ml (1 tazza)<br>300 ml (2 tazze)<br>450 ml (3 tazze)<br>600 ml (4 tazze) | 900 W | 1-1½<br>2-2½<br>3-3½<br>3½-4 | 1-2 | Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene. |
| **Zuppa (congelata)** | 250 g<br>350 g<br>450 g<br>550 g | 900 W | 2½-3<br>3-3½<br>3½-4<br>4½-5 | 2-3 | Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire. |
| **Stufato (congelato)** | 350 g | 600 W | 4½-5½ | 2-3 | Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. |
| **Pasta al sugo (congelata)** | 350 g | 600 W | 3½-4½ | 3 | Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire. |

| Alimento | Porzione | Potenza | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pasta ripiena al sugo (congelata)** | 350 g | 600 W | 4-5 | 3 | Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire. |
| **Piatti preconfezionati (congelati)** | 350 g<br>450 g<br>550 g | 600 W | 4½-5½<br>5½-6½<br>6½-7½ | 3 | Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. |
| **Fonduta al formaggio pronta da servire (congelata)** | 400 g | 600 W | 6-7 | 1-2 | Collocare la fonduta in un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate e coprire con un coperchio. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Mescolare bene prima di servire. |

### Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

| Alimento | Porzione | Potenza | Orario | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimenti per bambini (verdure + carne) | 190 g | 600 W | 30 sec. | 2-3 | Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. |
| Pappe per bambini (cereali + latte + frutta) | 190 g | 600 W | 20 sec. | 2-3 | Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura. |
| Latte per bambini | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>Da 1 min a 1 min e 10 sec. | 2-3 | Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura. |

## SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

**Suggerimento:** Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e -20 °C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

| Alimento | Porzione | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| **Carne** | | | | |
| Carne macinata | 250 g<br>500 g | 6-7<br>8-13 | 15-30 | Collocare la carne sulla piastra girevole. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. |
| Braciole di maiale | 250 g | 7-8 | | |





| Alimento | Porzione | Tempo (min.) | Tempo di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| **Pollame** | | | | |
| Pezzi di pollo | 500 g (2 pezzi) | 14-15 | 15-60 | Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. |
| Pollo intero | 1200 g | 32-34 | | |
| **Pesce** | | | | |
| Filetti di pesce | 200 g | 6-7 | 10-25 | Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili dei filetti e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento. |
| Pesce intero | 400 g | 11-13 | | |
| **Frutta** | | | | |
| Frutti di bosco | 300 g | 6-7 | 5-10 | Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande). |
| **Pane** | | | | |
| Panini (ognuno circa 50 g) | 2 pezzi<br>4 pezzi | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 | Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento. |
| Toast/Sandwich | 250 g | 4-4½ | | |
| Pane tedesco (farina di grano + segale) | 500 g | 7-9 | | |

## GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 3-5 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

**Stoviglie per cottura con grill:**
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

**Alimenti adatti alla grigliatura:**
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

**Nota importante:**
Quando si utilizza solo la modalità grill, ricordare che gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, se non altrimenti specificato.

## Microonde+Grill

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni:
600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

**Stoviglie per la cottura in modalità Microonde+Grill**
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

**Alimenti idonei alla cottura in modalità Microonde+Grill:**
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

**Nota importante:**
A prescindere dalla combinazione utilizzata (Microonde+Grill), gli alimenti devono essere collocati sul ripiano superiore, salvo diversa indicazione. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.
Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.





## Guida alla grigliatura del pesce fresco

Preriscaldare il grill per 2-3 minuti con la funzione grill.
Come riferimento per una corretta grigliatura, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Alimenti freschi | Porzione | Potenza | Tempo per il 1° lato (min.) | Tempo per il 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Fette di toast | 4 pezzi (25 g cad.) | Solo grill | 3-4 | 2-3 | Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano superiore. |
| Pomodori grigliati | 400 g (2 pezzi) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Toast con pomodoro e formaggio | 4 pezzi (300 g) | 300 W + Grill | 4-5 | - | Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio) | 4 pezzi (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - | Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Patate al forno | 500 g | 300 W + Grill | 10-12 | - | Tagliare le patate a metà. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore, con il lato tagliato verso il grill. |
| Gratin di patate/verdure (congelato) | 450 g | 300 W + Grill | 12-15 | - | Collocare il gratin fresco su un piatto in Pirex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |

| Alimenti freschi | Porzione | Potenza | Tempo per il 1° lato (min.) | Tempo per il 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Mele al forno | 2 mele (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 7-8 | - | Togliere il torsolo alle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore. |
| Pezzi di pollo | 500 g (2 pezzi) | 300 W + Grill | 8-10 | 6-8 | Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Pollo arrosto | 1200 g | 300 W + Grill | 23-25 | 20-25 | Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarlo in un recipiente per la cottura in forno da posizionare sul ripiano inferiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 5 minuti. |
| Pesce arrosto | 400-500 g | 300 W + Grill | 5-7 | 5½-6½ | Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare due pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Dopo la grigliatura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |





## CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda. Questa modalità è supportata dall'elemento riscaldante superiore.

**Stoviglie per cottura in modalità convezione:**
Possono essere utilizzate tutti i recipienti e le stoviglie utilizzati normalmente in un forno tradizionale, come teglie e tortiere in metallo.

**Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:**
Biscotti, pasticcini, paste e dolci devono essere preparati in modalità convezione, così come torte di frutta e soufflé.

## MICROONDE+CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante la superficie degli alimenti.
La cottura in modalità convezione è il modo più tradizionale e conosciuto di cuocere in forno, con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

**Stoviglie per la cottura in modalità Microonde+Convezione:**
Devono permettere il passaggio delle microonde. Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo); sono analoghe ai materiali descritti per la modalità Microonde+Grill.

**Alimenti idonei per la cottura Microonde+Convezione:**
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide e di frutta, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

### Guida alla cottura di cibi freschi e surgelati in modalità convezione

Con la funzione di preriscaldamento, preriscaldare il forno in modalità convezione fino alla temperatura desiderata. Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

| Alimenti freschi | Porzione | Potenza | Tempo per il 1° lato (min.) | Tempo per il 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| **PIZZA** | | | | | |
| Pizza surgelata (già pronta) | 300-400 g | 300 W + 200 °C | 15-18 | - | Collocare la pizza sul ripiano inferiore.<br>Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| **PASTA** | | | | | |
| Lasagne surgelate | 400 g | 300 W + 200 °C | 22-25 | - | Disporre su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciare il cibo nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare la pasta surgelata sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| **CARNE** | | | | | |
| Roast Beef/ Arrosto di agnello (media cottura) | 1200-1300 g | 300 W + 200 °C | 22-24 | 15-18 | Ungere la carne con olio e spezie e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti |





| Alimenti freschi | Porzione | Potenza | Tempo per il 1° lato (min.) | Tempo per il 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo arrosto | 1000-1100 g | 300 W + 200 °C | 20-23 | 18-22 | Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare inizialmente il pollo con il petto rivolto verso il basso, quindi terminare la cottura girando il petto verso l'alto sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5 minuti. |
| **PANE** | | | | | |
| Panini freschi | 6 pezzi (350 g) | 300 W + 180 °C | 6-8 | - | Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Pane all'aglio (congelato, precotto) | 200 g (1 pezzo) | 300 W + 200 °C | 6-8 | - | Disporre la baguette congelata su carta da forno e collocarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| **TORTA** | | | | | |
| Torta marmorizzata (impasto fresco) | 500 g | Solo 180 °C | 38-43 | - | Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5-10 minuti. |
| Tortine (impasto fresco) | 12 x 28 g | Solo 160 °C | 28-33 | - | Versare l'impasto negli appositi stampini in carta e disporli sul piatto doratore sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti |

| Alimenti freschi | Porzione | Potenza | Tempo per il 1° lato (min.) | Tempo per il 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Biscotti (impasto fresco) | 200-250 g | Solo 200 °C | 15-20 | - | Disporre i croissant congelati su carta da forno sul ripiano inferiore. |
| Torta surgelata | 1000 g | 300 W + 180 °C | 14-18 | - | Collocare il dolce surgelato sul ripiano inferiore. Dopo lo scongelamento e il riscaldamento lasciare riposare per 15-20 minuti. |

## SUGGERIMENTI SPECIALI

### FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

### FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto. Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

### FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

### FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda. Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex. Riscaldare per 1 minuto a 300 W. Mescolare una volta sciolta.

### CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda. Cuocere in un recipiente in Pyrex senza coperchio per 3½ o 4½ minuti a 900 W, fino a quando la glassa diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

### CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene. Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la










cottura. Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare incoperchiato per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere con coperchio per 6½ o 7½ minuti a 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Tostare per 3½ o 4½ minuti a 600 W mescolando di tanto in tanto. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo!

# risoluzione dei problemi e codici di errore

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

**Ciò è normale.**

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

**Il forno non si accende quando si preme il tasto Start/+ 30s (◇).**

- Lo sportello è chiuso bene?

**Il cibo non si cuoce.**

- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto **Start/+ 30s** (◇)?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

**Il cibo è cotto troppo o troppo poco.**

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

**La luce interna non funziona.**

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Samsung per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

**Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.**

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

**Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).**

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

**All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.**

- Si tratta di una condizione iniziale causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
  Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti SAMSUNG.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

## CODICE ERRORE

**Il messaggio "SE" indica.**

- Il messaggio "SE" indica Pulire i tasti e verificare se vi è acqua sulla superficie circostante i tasti. Spegnere il forno a microonde ed eseguire nuovamente l'impostazione. Se l'errore si ripresenta, contattare il centro di assistenza clienti SAMSUNG di zona.





**Il messaggio “E-15" indica.**

- Se durante la cottura con sensore viene aperto lo sportello o viene premuto il tasto Stop, sul display apparirà il messaggio “E-15”. Premendo nuovamente il tasto Stop, il messaggio “E-15” non sarà più visibile a display.

Per altri messaggi di errore Contattare il servizio clienti SAMSUNG.

## specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

| | |
|---|---|
| **Modello** | CE118PF |
| **Sorgente di alimentazione** | 230 V ~ 50 Hz CA |
| **Consumo elettrico**<br>Potenza massima<br>Microonde<br>Grill (elemento riscaldante)<br>Convezione (elemento riscaldante) | <br>2100 W<br>1400 W<br>1500 W<br>Max. 2100 W |
| **Potenza generata** | 100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705) |
| **Frequenza operativa** | 2450 MHz |
| **Dimensioni (L x P x A)**<br>Esterne<br>Cavità del forno | <br>523 x 491 x 309 mm<br>373 x 370 x 233 mm |
| **Volume** | 32 litri |
| **Peso**<br>netto | <br>19,0 kg circa |






DOMANDE O COMMENTI?

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min) | www.samsung.com |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be (Dutch)<br>www.samsung.com/be_fr (French) |
| DENMARK | 70 70 19 70 | www.samsung.com |
| FINLAND | 030-6227 515 | |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr |
| GERMANY | 0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864*<br>[HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw.<br>0180 6 67267864*<br>(*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz,<br>aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf) | www.samsung.com |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(726-7864)<br>[HHP] 800.Msamsung (800.67267864) | |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline | www.samsung.com/gr |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com |
| NETHERLANDS | 0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min) | |
| NORWAY | 815 56480 | |
| PORTUGAL | 808 20-SAMSUNG(808 20 7267) | |
| SPAIN | 902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678) | |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (SAMSUNG) | |
| SWITZERLAND | 0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min) | www.samsung.com/ch (German)<br>www.samsung.com/ch_fr (French) |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com |
| EIRE | 0818 717100 | |

DE68-04220D